Die schweizerische Schachtelkäseindustrie

und der Verband Schweizerischer Emmentaler Schachtelkäsefabrikanten (SESK)

INAUGURAL-DISSERTATION

zur Erlangung der Würde eines

Doctor rerum politicarum

an der hohen juristischen Fakultät der Universität Bern

vorgelegt von

Werner Gallati

von Mollis (Glarus)

PAUL HAUPT

Akademische Buchhandlung vorm. Max Drechsel

Bern und Leipzig

1943

Die schweizerische Schachtelkäseindustrie

und der Verband Schweizerischer Emmentaler Schachtelkäsefabrikanten (SESK)

INAUGURAL-DISSERTATION

zur Erlangung der Würde eines

Doctor rerum politicarum

an der hohen juristischen Fakultät der Universität Bern

vorgelegt von

Werner Gallati

von Mollis (Glarus)

PAUL HAUPT

Akademische Buchhandlung vorm. Max Drechsel

Bern und Leipzig

1943

Die Fakultät hat diese Arbeit am 13. November 1941
auf Antrag von Prof. Dr. R. König als Dissertation angenommen,
ohne damit zu den darin ausgesprochenen Auffassungen
Stellung nehmen zu wollen

R. UNIV.
BIBLIOTHEEK
LEIDEN

Genossenschafts-Buchdruckerei Bern

Inhaltsübersicht

I. Die Stellung der Schachtelkäseindustrie in der schweizerischen Milchwirtschaft

Einleitung 1

1. Kapitel Entstehung und Entwicklung der Milchwirtschaft . 2

2. Kapitel Die Struktur der Milchverwertung 8

3. Kapit . . 17

II. ıstrie

4. Kapit . . 28

. . 28

ə . . 33

5. Kapitel Die heute bestehende Industrie 39

a) Die einzelnen Unternehmungen 39

b) Standortsproblem und Industrieauswanderung . 53

6. Kapitel Der Fabrikationsvorgang und das Produkt . . 58

a) Der technische Fabrikationsprozess 58

b) Das Produkt 61

7. Kapitel Die Betriebsverhältnisse 69

a) Allgemeines 70

b) Betriebsgrösse 72

c) Produktionsverhältnisse 74

d) Kostenverhältnisse 77

8. Kapitel Arbeiterschaft und Arbeitsverhältnisse 78
a) Die Zusammensetzung der Arbeiterschaft . . 78
b) Die Arbeitsbedingungen 83
c) Soziale Fürsorge und Versicherung 87
9. Kapitel Der Absatzmarkt 91
a) Der Export 92
b) Der Binnenmarkt 108

III. Die wirtschaftliche Bedeutung der schweizerischen Schachtelkäseindustrie

10. Kapitel Die Bedeutung der Schachtelkäseindustrie für die Milchwirtschaft 113
11. Kapitel Schachtelkäseindustrie und Volkswirtschaft . . 120

IV. Der Verband Schweizerischer Emmentaler Schachtelkäsefabrikanten (SESK)

Kartellorganisation und volkswirtschaftliche Beurteilung

12. Kapitel Gründung und Entwicklung des Verbandes . . 126
a) Allgemeines 126
b) Die Geschichte der SESK 129
13. Kapitel Die Vereinbarung zwischen der Schweizerischen Käseunion und der SESK 134
14. Kapitel Die Organisation und die Verbandsvorschriften der SESK 140
a) Rechtsform, Zweck etc. 140
b) Die Produktionsregulierung 143
c) Das Verkaufsregulativ 147
d) Kontroll- und Strafvorschriften, die Schiedsgerichtsordnung 150
15. Kapitel Volkswirtschaftliche Beurteilung der SESK . . 152
a) Voraussetzungen des kartellistischen Zusammenschlusses 152
b) Die wirtschaftliche Struktur der SESK . . . 155
c) Auswirkungen des Kartells, Schlussbetrachtung . 163

Literaturverzeichnis 169

I. Die Stellung der Schachtelkäseindustrie in der schweizerischen Milchwirtschaft

Einleitung

Industrie und Gewerbe ordnen sich in vielseitiger Verbundenheit zu speziellen Wirtschaftszweigen und fügen sich ein als Einzelzellen und Organe in die Gesamtheit der schweizerischen Volkswirtschaft, geformt und lebendig erhalten durch die Dynamik wirtschaftlicher Kräfte, die in jeder Richtung hin in Wirkung und Gegenwirkung sich äussern. Geleitet durch diese Erkenntnis darf sich wissenschaftliche Forschung nicht nur auf eine isolierte Darstellung des Speziellen beschränken, sondern muss, von einem höheren Gesichtspunkt aus wertend, auch die Verbindung mit dem Allgemeinen herzustellen versuchen. Deshalb soll einleitend in einer kurzen Uebersicht der Organismus der schweizerischen Milchwirtschaft — der die Schachtelkäseindustrie als wertvolles Glied angehört — dargestellt werden, bevor wir uns in eingehender Betrachtung dem der Untersuchung dieser Arbeit zu Grunde liegenden speziellen Objekt zuwenden.

Unter dem Begriffe Milchwirtschaft haben wir alle jene Tätigkeiten zu verstehen, die auf die Gewinnung, Verteilung und Verwertung der Milch und ihrer Erzeugnisse gerichtet sind.[1]) Früher, als der Senn oder «Küher» noch gleichzeitig Milchproduzent, Milchverarbeiter und Handelsmann war, konnte man die Milchwirtschaft als einen Zweig oder eine besondere Richtung der Landwirtschaft auffassen. Heute kann eine solch enge Begrenzung des Begriffes der Wirklichkeit nicht mehr genügen; denn neben den Milchproduzenten sind auch die Verteilungs- und Verwertungsstätten der

[1]) Vgl. *Wyssmann und Peter,* «Milchwirtschaft», Frauenfeld 1938, S. 1.

Milch und ihrer Produkte, trotzdem sie sich immer mehr zu selbständigen Unternehmungsgruppen entwickelten, in den Begriff Milchwirtschaft einzubeziehen.

1. KAPITEL

Entstehung und Entwicklung der Milchwirtschaft

Im Laufe der Jahrhunderte ist die schweizerische Milchwirtschaft durch Neu- und Umbildung, Verlust und Ergänzung in ihrer Struktur vielfach verändert, zu einem der heute wichtigsten Wirtschaftszweige unseres Landes herangewachsen. Welch bedeutsame Stellung der Milchwirtschaft innerhalb der schweizerischen Volkswirtschaft zukommt, ist aus den in diesem Wirtschaftszweig investierten Kapitalien ersichtlich, die nach Schätzung des Schweizerischen Bauernsekretariates rund 1,3 Milliarden betragen.[2]) Von besonderer Bedeutung ist die Milchwirtschaft als Erwerbsquelle für den Schweizerbauer geworden, entfallen doch vom Endrohertrag der schweizerischen Landwirtschaft rund 35 % auf die Milchproduktion, ungefähr gleich viel wie auf die Rindermast (ca. 18 %), den Obstbau (ca. 7 %), den Getreidebau (ca. 5 %) und die Geflügelhaltung (ca. 5 %) zusammen.[3]) Dass die schweizerische Milchwirtschaft auch für die Weltwirtschaft von nicht geringer Bedeutung ist, geht unter anderem aus der Ausfuhrstatistik des Weltverkehrs an Käse hervor, wo die Schweiz hinter Neuseeland, Holland, Kanada und mit geringem Abstand zu Italien den fünften Platz einnimmt.[4]) Die Schweiz bietet ein lehrreiches Beispiel für die beträchtliche Auswirkung der Milchwirtschaft auf das Wirt-

[2]) Mitteilungen des Schweiz. Bauernsekretariates Nr. 81, Brugg 1925. S. 102.

[3]) *Bretscher H.*, «Milchwirtschaft», in Handbuch der Schweiz. Volkswirtschaft, Bern 1939, II. Bd., S. 175.

[4]) Schweizerische Milchzeitung, Jahrg. 1934 und 1939:

Weltverkehr mit Käse

Länder	Ausfuhr 1933 t	Ausfuhr 1938 t	Länder	Ausfuhr 1933 t	Ausfuhr 1938 t
Neuseeland	100 838	81 819	Australien	4 949	15 754
Holland	63 911	58 492	Frankreich	.	12 024
Kanada	33 642	36 736	Dänemark	10 078	9 257
Italien	23 742	24 165	Finnland	4 176	6 772
Schweiz	20 557	22 345	u. a.		

schaftsleben eines ganzen Staates. In hohem Masse trägt dieser Wirtschaftszweig zur Förderung des Volkswohlstandes bei.

Die Entwicklungsgeschichte der schweizerischen Milchwirtschaft lässt in anschaulicher Weise erkennen, wie sehr jede Errungenschaft der heutigen Wirtschaft und Zivilisation mit all ihren Begleiterscheinungen in der Vergangenheit wurzelt. Nicht allein Geist und Fleiss unserer Zeit haben das reichhaltige, ineinander verwobene Gebilde der schweizerischen Milchwirtschaft geschaffen, sondern sie ist weitgehend als historisches Ergebnis einer unstet fortlaufenden Wechselwirkung der mannigfaltigsten Faktoren zu verstehen.

Die Gewinnung von tierischer Milch zum Gebrauch für die Menschen ist bekannt seit dem Anfang der Geschichte. Sehr wahrscheinlich ist eine planmässige Gewinnung von Milch und deren Verarbeitung zu Milchprodukten Hand in Hand gegangen mit der Zähmung und Zucht verschiedener Tierarten. Da, nach Knochenfunden zu schliessen, die Viehzucht zu Beginn der Bronzezeit schon einen ansehnlichen Stand erreicht hatte, gehen die Anfänge der Milchwirtschaft zweifellos in vorgeschichtliche Zeiten zurück. Die kulturhistorische Forschung glaubt annehmen zu dürfen, dass den alten Indern die Butterbereitung ca. 1500 vor Christus bekannt war.[5]) Herdi weist in seiner Arbeit[6]) auf die Sprachvergleichung hin, die in dieser Beziehung gestatte, gewisse Schlüsse zu ziehen: «So setzen die gemeinsamen Wortstämme europäischer und asiatischer Völker für den Begriff der Milch und Milchprodukte unleugbar uralte Bekanntschaft mit diesen Nahrungsmitteln voraus». Als die älteste Schriftquelle, in der Anhaltspunkte über die Verarbeitung von Milch zu Käse und Butter zu finden sind, weist K. Gutzwiller auf die Bibel hin.[7]) Neben den erwähnten Quellen zur Einführung in die allgemeine Entstehungsgeschichte

---

[5]) *Wyssmann und Peter,* a. a. O., S. 3.

[6]) *Herdi E. P.,* «Die Herstellung und Verwertung von Käse im griechisch-römischen Altertum», Diss. Bern 1918, S. 1.

[7]) *Gutzwiller K.,* «Die Milchverarbeitung in der Schweiz und der Handel mit Milcherzeugnissen», Schaffhausen 1923, S. 1: «1. Mose 18, Hiob 10, 10 und Samuel 17, wo es heisst: Nimm die 10 Brote und bringe sie deinen Brüdern ins Lager und diese 10 frischen Käse und bringe sie dem Hauptmann.»

der Milchwirtschaft sei noch speziell auf das Werk von F. Anderegg, «Allgemeine Geschichte der Milchwirtschaft», Zürich 1894, hingewiesen. Wann und durch wen in unserem Lande die erste Gewinnung und Verarbeitung von Milch erfolgte, konnte bis jetzt nicht restlos abgeklärt werden. Verschiedene Umstände sprechen dafür, dass primitive Milchwirtschaft schon gegen Ende des neolithischen Zeitalters betrieben worden ist.[8]) Jedenfalls ist die Mitteilung des in Rom verstorbenen Griechen Strabo (geb. 63 v. Chr.), dass der Käse bei den rätischen Alpenstämmen schon in vorchristlicher Zeit ein beliebtes Tauschmittel war, und dass der «caseus helveticus» in Rom sehr geschätzt wurde, ein beredtes Zeugnis für das hohe Alter der schweizerischen Alp- und Milchwirtschaft.[9])

Für eine nun folgende lange Periode in der Geschichte der schweizerischen Milchwirtschaft ist als charakteristisches Merkmal bis gegen Ende des 18. Jahrhunderts hervorzuheben, dass planmässige Milchgewinnung und beschränkt gewerbsmässige Milchverarbeitung auf Butter, Käse und Zieger ausschliesslich im Alp- und Voralpengebiet erfolgte. Es hatte sich in unserer Gegend, zum Teil bedingt durch natürliche Verhältnisse, vor allem aber beeinflusst durch die im Gebiete der heutigen Schweiz um das Jahr 800 eingeführte Dreifelderwirtschaft, eine gewisse Arbeitsteilung in der Landwirtschaft herausgebildet, so dass im Mittel- und Flachland vorwiegend Ackerbau getrieben wurde. Dort galt die Rindviehhaltung vielfach als ein notwendiges Uebel, mit dem man sich der Selbstversorgung und des unentbehrlichen Düngers wegen abfinden musste. Nicht ohne Einfluss auf die Entwicklung der Alp- und Milchwirtschaft blieb die vom 13. Jahrhundert an eingetretene Aenderung der wirtschaftlichen und politischen Verhältnisse. Die Zeitepoche der tauschlosen, selbstgenügenden Hauswirtschaft, in welcher sich Produktion und Konsumtion im selben geschlossenen Kreise abspielten, wurde abgelöst durch eine offenere Wirtschaftsperiode, in der man neben der Selbstversorgung auch für einen bestimmten Kundenkreis zu produzieren begann. So finden wir in unserem Lande einen für diese Zeiten regen Handel mit milchwirt-

---

[8]) *Luchsinger Chr.*, «Das Molkereigerät in den romanischen Alpendialekten der Schweiz», Diss. Zürich 1905, S. 2 und 32; weiter *Herdi E. P.*, a. a. O., S. 3.

[9]) *Gutzwiller K.*, a. a. O., S. 5.

schaftlichen Produkten, unter denen vor allem die Alpkäse der Innerschweiz, des Emmen- und Simmentals und des Greyerzerlandes eine besonders geschätzte Handelsware darstellten. Vielfach geglückte Befreiung aus Untertänigkeit und Abschüttelung von Abgabelasten, die aus der Feudalzeit herrührten, verbunden mit einem weitgehenden Ausbau der Verkehrsstrassen nach Nord und Süd trugen wesentlich zu der blühenden Entwicklung der milchwirtschaftlichen Alpwirtschaft bei. Auf weitere Einzelheiten dieser Geschichtsperiode der Milchwirtschaft einzugehen, ist hier nicht der Ort. Wir finden darüber eingehende Angaben in der reichhaltigen Literatur.[10])

Der Aufschwung der schweizerischen Milchwirtschaft zu ihrer heutigen Bedeutung und die Gestaltung ihrer Organisation und Struktur datieren jedoch zum grossen Teil erst aus dem letzten Jahrhundert, als das Flach- und Mittelland zur planmässigen Milchproduktion überging und sich dadurch das Schwergewicht der Milchwirtschaft von den Alpen nach den Regionen des Ackerbaues verschob. Die Getreidebaufläche ging von 300 000 ha zu Mitte des 19. Jahrhunderts auf rund 134 000 ha in den Jahren 1905/1906 zurück. In den Gebirgsgegenden wird heute die Milch, im Gegensatz zu früheren Jahrhunderten, in der Hauptsache für die Vieh-

---

[10]) Die erste zusammenfassende Abhandlung über die schweizerische Milchwirtschaft wurde im Jahre 1541 in lateinischer Sprache vom Zürcher Gelehrten *Conrad Gessner* geschrieben: «De lacte et operibus lactariis libellus». Aufschlussreiche Darstellungen der milchwirtschaftlichen Verhältnisse unseres Landes im 17. Jahrhundert finden wir in den «Naturgeschichten des Schweizerlandes» von Dr. *Joh. Jak. Scheuchzer.* Allgemein bekannt ist das Werk von *Jeremias Gotthelf*, «Die Käserei in der Vehfreude». Weitere Quellen: *Schatzmann R.*, «Die Milchwirtschaft im Kanton Bern», Aarau 1862 und weitere Schriften dieses Autors; *Furrer A.*, Volkswirtschaftslexikon der Schweiz, Aufsatz «Milchwirtschaft», Bern 1889, II. Bd., S. 415; *Anderegg F.*, «Allgemeine Geschichte der Milchwirtschaft», Zürich 1894; *Baechler Carl*, «Die Milchindustrie der Schweiz», Sonderabdruck aus dem Schweiz. Landwirtschaftlichen Zentralblatt, Zürich 1901; *Schneider J.*, «Die schweizerische Milchwirtschaft», Diss. Zürich 1916; *Gutzwiller K.*, «Die Milchverarbeitung in der Schweiz und der Handel mit Milcherzeugnissen», Schaffhausen 1923; *Festschrift*, «50 Jahre schweizerische Milchwirtschaft», Hrgb. Schweiz. Milchwirtschaftl. Verein, Schaffhausen 1937; *Wyssmann und Peter*, «Milchwirtschaft», 11. Auflage, Frauenfeld 1938; *Laur E.*, «Der Schweizerbauer, seine Heimat und sein Werk», Brugg 1939.

aufzucht verwendet. Das Zusammenspiel und die Wechselwirkung einer grossen Zahl verschiedenartiger Faktoren haben diese vollständige Umgestaltung bewirkt. Wenn im Handwörterbuch der Staatswissenschaften [11]) *W. von Altrock* in seinem Aufsatz «Milchwirtschaft und Molkereiwesen» schreibt: «Bei Landwirtschaft treibenden Völkern kann, so lange es an den wichtigsten Vorbedingungen einer hochentwickelten Viehzucht, wie hinreichenden Futterverhältnissen, erweiterten Absatzmöglichkeiten für Milch und Molkereiprodukte, günstigen Verkehrsverhältnissen fehlt, die Milchwirtschaft nur von untergeordneter Bedeutung sein», so weist der Autor mit diesen Worten auch auf das Wesentliche des Entwicklungsproblems der schweizerischen Milchwirtschaft hin. Im Folgenden sollen die wichtigsten Vorbedingungen, die den Aufschwung und die ausserordentliche Bedeutung der schweizerischen Milchwirtschaft bewirkt und ermöglicht haben, kurz zusammenfassend dargestellt werden:

Die Umgestaltung der landwirtschaftlichen Betriebsführung in der 2. Hälfte des 18. Jahrhunderts durch Verbesserung und Aufhebung der Dreifelderwirtschaft mit gleichzeitiger Aufteilung der Allmenden, durch Einführung des Kunstgrasbaues verbunden mit der Neuerung der Sommerstallfütterung, begünstigte weitgehend die Viehhaltung und ermöglichte eigentlich erst die heute so hohe Milchproduktion. Damit war eine der primären Voraussetzungen für den Aufschwung der Milchwirtschaft in unserem Lande gegeben. Im Zusammenhang damit übte, neben dem Zuwachs der Milchkühe, eine sehr erhebliche Steigerung der Milchleistung des einzelnen Tieres einen nicht unbedeutenden Einfluss aus auf die Erhöhung der Milchproduktion und damit auf die Ausdehnung der Milchwirtschaft. Ein Bild dieser Entwicklung vermittelt untenstehende Tabelle.[12])

---

[11]) Handwörterbuch der Staatswissenschaften, 4. Auflage, Jena 1925, VI. Bd., S. 576.

[12]) Nach Schätzungen und Berechnungen des Schweiz. Bauernsekretariates und der Schweiz. Milchkommission betrug die Zunahme der Milchtiere sowie die Steigerung des mittleren Milchertrages je Kuh und Jahr:

Jahr	Kühe	Mittlerer Jahresertrag je Kuh kg	Milcherzeugung *) in 1000 q
1866	553 205	1995	11 848
1886	663 102	2280	16 019

Ein weiterer Faktor, der auf die Umstellung der schweizerischen Landwirtschaft vom Getreidebau zur Milchproduktion nicht ohne Einwirkung blieb, ist in der zu Ende des vorigen Jahrhunderts ausgebrochenen Agrarkrise zu sehen. Infolge der Entwicklung des Verkehrswesens und der Ausdehnung der Besiedlung in Nordamerika setzte in Europa eine steigende Konkurrenz des billigen überseeischen Getreides ein, die einen Zusammenbruch des Getreidepreises für den Schweizerbauer zur Folge hatte. Der Kornbau wurde, soweit dies möglich war, auf die zur Deckung des Strohbedarfs notwendige Produktion eingeschränkt. An seine Stelle trat Futterbau für Viehzucht und Milchproduktion, die eine bessere Rentabilität gewährleisteten. Diese Produktionsumstellung wurde noch begünstigt durch die für den Getreidebau nicht allzu vorteilhaften Klima- und Bodenverhältnisse. Der erwähnte Uebergang vom Ackerbau zur Milchviehhaltung erfuhr eine weitere Förderung durch die günstige Gestaltung des milchwirtschaftlichen Preismarktes, da sich der Landwirt demjenigen Produktionszweig zuwandte, der ihm am meisten Rendite versprach. Mit anwachsender Bevölkerung und allgemein zunehmender Wohlhabenheit als Folge der fortschreitenden Industrialisierung stieg die Nachfrage nach Milch und Milcherzeugnissen mehr und mehr, was eine durch vorübergehende Unterbrechungen gestörte, im allgemeinen aber anhaltende Steigerung der Milch- und Käsepreise nach sich zog.

Neben den bis dahin aufgeführten Vorbedingungen, die den Aufstieg der schweizerischen Milchwirtschaft ermöglichten, muss in diesem Zusammenhang unbedingt auch auf den politischen und sozialen Aufstieg des Bauernstandes in den letzten hundert Jahren

Jahr	Kühe	Mittlerer Jahresertrag je Kuh kg	Milcherzeugung *) in 1000 q
1906	785 950	2730	22 370
1916	849 011	2890	25 600
1924	810 000	3020	25 422
1934	920 777	3050	28 700
1938	912 516	3070	28 600

*) Inkl. Ziegenmilch, die 0,6 bis 0,9 Mill. q jährlich beträgt

Der jüngst eingetretene Rückgang im Kuhbestand und in der Milchproduktion steht in Verbindung mit den Massnahmen zur teilweisen Beschränkung der Milchproduktion auf die landeseigene Futtergrundlage, die durch die Bundesbehörden und die milchwirtschaftlichen Organisationen dekretiert worden sind.

hingewiesen werden, ohne den die eingetretene Entwicklung kaum möglich geworden wäre. Denken wir nur an die unter dieser Voraussetzung entstandene grosse organisatorische Verbands- und Genossenschaftsbildung im vorigen und zu Anfang dieses Jahrhunderts.

Ebenfalls nicht ohne Bedeutung für die Gestaltung der schweizerischen Milchwirtschaft blieb ferner die Entwicklung von Technik und Industrie. Zu der 1867 von George Page in der Schweiz eingeführten Fabrikation von kondensierter Milch kamen weitere milchwirtschaftliche Industrieproduktionszweige [13]) für den Weltmarkt hinzu, so die Herstellung von Kindermehl, von Milchschokolade, von Trockenmilch und — als heute bedeutendster Produktionszweig — die Schachtelkäseindustrie, die alle einen starken Einfluss auf die Entwicklung und Struktur der schweizerischen Milchwirtschaft ausübten. Nicht zu vergessen ist in diesem Zusammenhang die Förderung, die die Milchwirtschaft durch technische und wissenschaftliche Forschung, durch Gründung von Landwirtschafts- und Molkereischulen usw. erfuhr.

Dass im Rahmen dieses Kapitels auf weitere Vorbedingungen, die sowohl qualitativ als auch quantitativ den grossen Fortschritt und Aufschwung der schweizerischen Milchwirtschaft ermöglichten sowie auf spezielle Fragen der Entwicklungsgeschichte bis in die neueste Zeit eingegangen wird, kann nicht erwartet werden und ist auch nicht notwendig, da darüber die reichhaltige Literatur [14]) genügend Auskunft gibt.

2. KAPITEL

Die Struktur der Milchverwertung

Neben den historischen Voraussetzungen sind auch die technisch-wirtschaftlichen Bedingungen der Milchwirtschaft, die Produktion und Verwertung der Milch und ihrer Erzeugnisse, zu betrachten, damit dieser Wirtschaftszweig in seiner Gesamtheit erfasst werden kann. Aus den Darlegungen im ersten Kapitel geht

[13]) Vgl. Kap. 10, S. 115, Anmerkung 147.
[14]) Vgl. Literaturverzeichnis, S. 5, Anmerkung 10.

hervor, dass die durch die Einwirkung verschiedenartiger Faktoren eingetretene Umwälzung der schweizerischen Milchwirtschaft im letzten Jahrhundert eine beträchtliche Zunahme der Milchproduktion bewirkte, die wiederum möglich geworden war durch vermehrte Verwertung und gestiegenen Absatz der Milch und ihrer Produkte. Ueber die Entwicklung der Milchproduktion und deren Verwendung zu den verschiedenen Zwecken gibt nachfolgende Zusammenstellung Auskunft:

Tab. I *Die Entwicklung der schweizerischen Milchproduktion und Milchverwertung* [15])

Jahr	Gesamte Inlandsproduktion	Einfuhr von Frischmilch	Gesamte Verwertungsmenge	Verwendung der Milch				
				Zur Aufzucht und Mast von Kälbern	Als Trinkmilch im Haushalt der Viehbesitzer	Verkehrsmilch		
						Trinkmilch für die übr. Bevölkerung	Technisch verarbeitete Milch	Ausfuhr von Frischmilch
	Milchmengen in 1000 q							
1866	11 848	10	11 858	2 189	3 970	2 700	2 991	8
1886	16 019	55	16 074	2 720	3 970	3 467	5 898	19
1911	24 755	108	24 863	4 310	3 880	6 660	9 861	152
1916	25 600	44	25 644	4 500	3 800	7 400	9 786	158
1920	20 200	64	20 264	4 400	3 700	6 000	6 117	47
1930	26 110	137	26 247	5 500	4 200	7 000	9 489	58
1936	27 330	101	27 431	4 700	3 800	6 400	12 529	2
1937	27 630	80	27 710	4 700	3 800	6 400	12 808	2
1938	28 600	90	28 690	4 700	3 800	6 300	13 888	2
1939	28 430	99	28 529	5 000	3 800	6 300	13 428	1

In Bezug auf die Milchproduktion und die Art der Milchverwertung stehen erst seit der Einführung von eidgenössischen Viehzählungen im Jahre 1866 einigermassen zuverlässige Angaben zur Verfügung. Da die Nachweise über die Verwendung der Milchmengen nicht genau zu erbringen sind, müssen die diesbezüglichen Zahlen als geschätzte, der Wirklichkeit aber ziemlich nahe kommende Werte betrachtet werden.

Die angeführte Tabelle zeigt, dass innerhalb der Milchwirtschaft ihrem Zwecke und Wesen nach voneinander verschiedene

---

[15]) Zusammengestellt lt. Festschrift, «50 Jahre schweizerische Milchwirtschaft», a. a. O., S. 50 und «Milchstatistik der Schweiz», hrgb. vom Schweiz. Bauernsekretariat, Jahrg. 1922—1939.

Verwertungsarten der Milch zu unterscheiden sind. Ueber die Bedeutung des Anteils dieser einzelnen Zweige an der Gesamtverwertungsmenge gibt ein Vergleich der nachstehend aufgeführten Prozentzahlen ein klareres Bild als die tabellarische Zusammenstellung der Zahlen der absoluten Verbrauchsmengen.

Tab. II *Die Verwendung der Milch in Prozenten der gesamten Verwertungsmenge*

Jahr	Gesamte Verwertungsmenge	Verwendung der Milch				
		Zur Aufzucht und Mast von Kälbern	Als Trinkmilch für Viehbesitzer	Verkehrsmilch		
				Trinkmilch für übrige Bevölkerung	Technisch verarbeitete Milch	Ausfuhr von Frischmilch
	%	%	%	%	%	%
1866	100	18	34	23	25	Anteil unbedeutend
1911	100	18	16	27	39	
1920	100	22	18	30	30	
1930	100	21	16	27	36	
1936	100	17	14	23	46	
1939	100	18	13	22	47	

Eine vergleichende Betrachtung der Zahlenreihen beider Tabellen lässt verschiedene, für die Struktur und Organisation der Milchwirtschaft bedeutsame Tatsachen erkennen. Einmal ist festzuhalten, dass rund ein Drittel der gesamten Milchproduktion, d. h. 8 bis 9 Millionen Doppelzentner, eine im Durchschnitt der Jahre im grossen und ganzen konstant bleibende Menge Milch, vom *Produzentenstande selbst* verwertet wird. Rund 5 Millionen Doppelzentner Milch dienen zur Verfütterung an Haustiere, in der Hauptsache zur Aufzucht und Mast von Kälbern und Ferkeln. Ein etwas geringeres Quantum (ca. 4 Millionen q) wird vom bäuerlichen Haushalt als Konsummilch beansprucht.

Der Schwerpunkt der schweizerischen Milchwirtschaft liegt jedoch, wie aus den Tabellen I und II deutlich hervorgeht, in der Verwendung der Milch als sogenannte *Verkehrsmilch*,[16]) vor allem in der Verwendung zur technischen Verarbeitung. Im wesentlichen sind drei Hauptverwertungsarten der Verkehrsmilch zu unter-

[16]) Die von den Milchproduzenten nicht selbst verwertete, sondern von ihnen an den Markt abgelieferte, in den Verkehr gebrachte Milch, wird in der Fachliteratur allgemein als Verkehrsmilch bezeichnet.

scheiden. Rund ein Drittel der Verkehrsmilch, oder ca. ein Viertel der gesamten produzierten Milchmenge gelangt zum Frischkonsum an die *nichtlandwirtschaftliche Bevölkerung.* Die zu diesem Verbrauchszweck notwendigen Milchmengen schwanken zwischen 6 und 7 Millionen Doppelzentner pro Jahr. Sie bedeuten für die gesamte Milchverwertung ein ziemlich konstanter Abnehmerfaktor, obschon ein gewisser Rückgang des Konsummilchverbrauchs, trotz zunehmender Bevölkerungszahl, festzustellen ist. Die *Ausfuhr von Frischmilch* blieb, wie in früheren Jahren auch für 1939, mit nur 1000 q für die gesamte Milchverwertung bedeutungslos. Der *technischen Verarbeitung,* der dritten und wichtigsten Verwertungsart der Verkehrsmilch, wird alle diejenige Milch zugeführt, die weder auf dem Bauernhof Verwendung findet, noch von der nichtlandwirtschaftlichen Bevölkerung im Frischzustande konsumiert wird. Sie hat somit, da die übrigen Verwertungsarten ihren bestimmten, ziemlich gleich bleibenden Anteil vorab verlangen, die Schwankungen der Milchproduktion aufzufangen, wie dies aus den Angaben in Tabelle I ersichtlich ist. Dies stellt jedoch für die schweizerische Milchwirtschaft sehr oft ein nicht leicht lösbares Problem dar.

Ist in den zuerst angeführten Verwertungsarten die Milch ihrem Wesen und Zweck nach als reines Konsumgut anzusehen, dessen Verwendung im unmittelbaren Verbrauche durch den Konsumenten besteht, so weist in dieser Beziehung die Milch für die Verwendung zur technischen Verarbeitung einen grundsätzlich anders gearteten Charakter auf. In diesem Verwendungszweig wird die Milch nicht als Produkt, als Konsumgut verzehrt, sondern sie dient als Produktionsmittel, als Rohstoff zur Herstellung verschiedener milchwirtschaftlicher Erzeugnisse. Wir können demzufolge innerhalb der Verwertungsgruppe der technischen Verarbeitung eine Reihe selbständiger Gewerbe- und Industriezweige feststellen. Die technisch verarbeitete Milch findet Verwendung zur Käse- und Butterbereitung, zur Erzeugung von kondensierter Milch, sterilisierter Dosenmilch, Milchpulver und Kindermehl, zur Rahmeisbereitung sowie als Zusatz in der Schokoladefabrikation etc.

Ueber die Zuteilung der technisch verarbeiteten Milchmengen nach Verarbeitungsstätten geben folgende, der Milchstatistik der Schweiz entnommene Zahlen Auskunft:

Tab. III *Die technisch verarbeiteten Milchmengen aufgeteilt nach Verarbeitungsstätten*

Jahr	Technisch verarbeitete Milchmengen				
	Total	Davon in			
		Tal- und Flachlandkäsereien und Buttereien	Haussennereien	Alpsennereien	Industriebetrieben
	Mengen in 1000 q				
1911	9 656	6 556	1 100	800	1 200
1920	6 100	4 050	800	750	500
1930	9 489	6 039	1 050	1 250	1 150
1936	12 529	10 129	1 000	1 200	200
1937	12 808	10 498	1 000	1 100	210
1938	13 888	11 538	1 000	1 100	250
1939	13 428	11 068	1 000	1 100	260

Die von den Haus- und Alpsennereien zur technischen Verarbeitung beanspruchten Milchmengen dienen in der Hauptsache der Produktion milchwirtschaftlicher Erzeugnisse für den Eigenbedarf und den Ortsverkauf und stellen deshalb, wie Tabelle III zeigt, einen ziemlich konstanten, nicht sehr bedeutsamen Faktor in der technischen Milchverwertung dar. Der Grossteil der zur technischen Verarbeitung anfallenden Milchmenge wird in die Tal- und Flachlandkäsereien und Buttereien geliefert, wie die entsprechenden Zahlenreihen erkennen lassen. Infolgedessen mussten die im Unterland gelegenen Käsereien und Molkereien nicht allein die Vermehrung der Produktion, sondern dazu auch noch etwa eine Million Doppelzentner Milch aufnehmen, welche dem milchwirtschaftlichen Markt von den Kondensmilchfabriken infolge ihrer Krisenlage zur Verfügung gestellt worden sind. Die einst blühende schweizerische Kondensmilchindustrie ist beinahe bedeutungslos geworden. Von einer Produktionsmenge von 550 000 q im Jahre 1914 und 450 000 q im Jahre 1928 ist die Erzeugung auf rund 58 000 q im Jahre 1936 herabgesunken. Wenn nicht ganz veränderte Produktions- und Absatzverhältnisse eine Wiederinbetriebsetzung der Fabriken ermöglichen, wird die Kondensmilchindustrie ihre einst so grosse Bedeutung für die schweizerische Milchwirtschaft endgültig verloren haben. Leider hat weder die Trockenmilchfabrikation, noch irgend ein anderer direkt milchverarbeiten-

der Industrie- oder Gewerbezweig Ersatz für die Kondensmilchindustrie gebracht, wie anfänglich vielfach gehofft und angenommen wurde.

Wir haben erkannt, dass der Schwerpunkt der schweizerischen Milchwirtschaft in der technischen Verarbeitung der Milch liegt. Diese Tatsache kann noch dahin präzisiert werden, dass es die technische Verarbeitung der Milch zu Käse und Butter in den Tal- und Flachlandkäsereien im speziellen ist, der in der schweizerischen Milchwirtschaft die bedeutendste Stellung zukommt. Rund 85 % der technisch verarbeiteten Milch, oder ca. 40 % der gesamten Verwertungsmenge, fliessen in diese Produktionsstätten milchwirtschaftlicher Erzeugnisse wie nachfolgende, aus der schweizerischen Milchstatistik entnommene Zusammenstellung der technisch verarbeiteten Milch nach Verwertungsarten zeigt:

Tab. IV *Die technisch verarbeiteten Milchmengen aufgeteilt nach Verwertungsarten*

Jahr	Technisch verarbeitete Milchmengen							
	Total	Davon			Total	Davon		
		zu Käse (voll bis ½fett)	zu Butter (inkl. Mager bis ¼fetter Käse)	in Industriebetrieben		zu Käse (voll bis ½fett)	zu Butter (inkl. Mager bis ¼fetter Käse)	in Industriebetrieben
	in 1000 q				in Prozent			
1911	9 656	7 800	656	1 200	100	80,8	6,8	12,4
1931	9 276	5 800	2 476	1 000	100	62,5	26,7	10,8
1934	13 294	5 800	7 274	220	100	43,6	54,7	1,7
1936	12 529	5 600	6 729	200	100	44,7	53,7	1,6
1937	12 808	6 100	6 498	210	100	47,6	50,7	1,7
1938	13 888	6 070	7 568	250	100	43,7	54,5	1,8
1939	13 428	6 020	7 148	260	100	44,8	53,2	2,0

Als Folge der zunehmenden Schwierigkeiten im Käseabsatz wurde in den letzten Jahren die inländische Butterproduktion ausgedehnt. Seit 1934 wird mehr als die Hälfte der technisch verarbeiteten Milch zentrifugiert, d. h. zur Butterfabrikation verwendet. Ein Vergleich mit den Zahlen vom Jahre 1911 zeigt die grosse Umstellung in der technischen Milchverarbeitung. Damals entfielen auf die Butterproduktion 6,8 %, auf die Käseproduktion dagegen 80,8 % und auf die Herstellung von Dauermilch 12,4 %.

Die teilweise Produktionsumstellung von Käse auf Butter tritt aus der Aufstellung in Tabelle IV klar hervor, ebenso der Rückgang in der Kondensmilchindustrie.

Obschon die Verarbeitung der Milch auf Käse quantitativ zurückgegangen ist, muss nach wie vor die Käsefabrikation in Bezug auf die Stützung des Milchpreises, d. h. die Erhaltung des bäuerlichen Einkommens, als der bedeutendste Produktionszweig der schweizerischen Milchwirtschaft angesehen werden. Ueber die Entwicklung der gesamten Käseproduktion und den aus der zu Käse verarbeiteten Milch hergestellten verschiedenen Käsearten gibt nachfolgende Statistik Aufschluss:

Tab. V *Die Entwicklung der schweizerischen Käseproduktion*[17])

Jahr	Total	Fette Hartkäse	Halbfette Käse	Magerkäse (inkl. Zieger)	Halbweiche und Weich-Käse
			Mengen in 1000 q		
1866	269	202	20	47	
1886	480	357	51	65	7
1911	655	568	38	32	17
1920	385	.	.	.	.
1930	564	430	47	42	45
1935	489	359	50	35	45
1937	534	412	43	34	45
1939	521	406	43	27	45

Diese Zusammenstellung lässt sofort erkennen, dass in der Schweiz die Fettkäserei eine ausserordentliche Bedeutung besitzt. In der deutschen Schweiz überwiegt die Fabrikation des Emmentalerkäses, währenddem in der französischen Schweiz die Verarbeitung der Milch zu Greyerzer- und in der Innerschweiz zu Sbrinzkäse bevorzugt wird. Daneben werden aber auch Halbweichkäse wie Tilsiter u. a. und verschiedene Weichkäsesorten hergestellt. Die quantitative Bedeutung dieser Spezialitäten, wie auch diejenige der Hartkäsearten Greyerzer und Sbrinz steht jedoch hinter der Hauptsorte, dem «Emmentaler» weit zurück. Rund zwei Drittel der gesamten Käseerzeugung sind Emmentaler, während auf die Sorten Greyerzer, Sbrinz, Tilsiter, Weichkäse etc. ein Drittel entfällt. Laut statistischen Erhebungen[18]) ist festzustellen, dass der einge-

[17]) Zusamengestellt lt. Festschrift, «50 Jahre schweizerische Milchwirtschaft», a. a. O., S. 51 und «Milchstatistik der Schweiz».

[18]) Vgl. «Milchstatistik der Schweiz».

tretene Käseproduktionsrückgang hauptsächlich die Emmentalerkäserei getroffen hat, als zwingende Folge der verminderten Exportmöglichkeiten für diese im Ausland in erster Linie verlangte Käseart. Die durchschnittliche Jahresproduktion von 1935 bis 1939 kann, berechnet nach den Angaben der Milchstatistik und gegliedert nach den verschiedenen Sorten, wie folgt angegeben werden: Emmentaler-, Greyerzer- und Sbrinzkäse 390 000 q (davon ca. 75 % Emmentaler, 22 % Greyerzer, 3 % Sbrinz), kleinere Alpenrundkäse 45 000 q, Halbweich- und Weichkäse 45 000 q, Magerkäse aller Art 28 000 q und Glarner Kräuterkäse 5000 q. Gemäss den vertraglichen Bestimmungen geht der grösste Teil dieser gesamten Käseproduktion, je nach der Qualität und Art des Käses, in die Verfügungsmacht der Schweizerischen Käseunion über. Ablieferungspflichtig, dafür im Preise garantiert, sind die Emmentaler-, Greyerzer-, Berg-, Spalenschnitt- und Sbrinzkäse, überhaupt alle fetten und dreiviertelfetten Rundkäse, die nach einem für die genannten Sorten gebräuchlichen Verfahren hergestellt werden. Ausgenommen von der Ablieferungs- und Abnahmepflicht sind die für den Bedarf des Käsereikreises erforderlichen Mengen, die III^{a} Qualität und die kleinen Käse, deren Durchschnittsgewicht pro Annahme, bei einer Produktion von nicht mehr als 1 Laib je Tag, 20 kg pro Laib nicht erreicht. Die I^{a} Qualität wird von den Mitgliedern der Schweizerischen Käseunion für den Export und Inlandabsatz bezogen, ein Teil der II^{a} Ware ist dem Ortsverbrauch reserviert, der Rest wird ebenfalls für den Inlandmarkt übernommen, während die III^{a} Qualität den Käsern zur freien Verwertung bleibt.[19])

An dieser Stelle nun, sozusagen als letztes, aber sehr wichtiges Glied in der Kette der milchwirtschaftlichen Gewerbe- und Industriebetriebe, fügt sich die *schweizerische Schachtelkäseindustrie* in den technisch-wirtschaftlichen Organismus der Milchwirtschaft ein. Im Gegensatz jedoch zu den bisher erwähnten Milchverwendungsarten muss die Verwertung der Milch durch die Schachtelkäseindustrie als eine indirekte bezeichnet werden. Der Schachtel-

[19]) Seit dem 1. November 1940 sind ebenfalls folgende Käsesorten ablieferungspflichtig: Tilsiter aller Fettgehalte, halb- und dreiviertelfette Rundkäse, viertelfette Rundkäse, Magerkäse sowie alle Qualitäten und Laibgewichte der oben angeführten Käsesorten.

käse wird nicht, wie Laien vielfach vermuten, unmittelbar aus dem Rohstoff Milch gewonnen, sondern entgegen dem Vorgehen zum Beispiel bei der Fabrikation von Weichkäse — mit welchem der Schachtelkäse im täglichen Leben häufig verwechselt wird — aus schon fertig ausgereiftem, vor allem vollfettem Hartkäse von im Teig und Geschmack vorzüglicher Qualität hergestellt. In Bezug auf äusseres Aussehen und Lochung brauchen die als Rohstoff verwendbaren Käsesorten jedoch nicht Primaqualitätsware zu sein.[20]) Bis heute ist noch kein Verfahren gefunden worden, nach welchem zum Beispiel gelochter Emmentaler mit Rinde in solch kleinem Format hergestellt und zur vollen Reife gebracht werden könnte. Das ursprüngliche, wesentliche Ziel der Schachtelkäseherstellung bestand aber nicht eigentlich in der Herstellung eines kleinen, handlichen und für den alltäglichen Bedarf sehr geeigneten Formates der Hartkäsesorten, welchem Umstand allerdings heute der Schachtelkäse in hohem Masse seine ausgedehnte Verbreitung und Beliebtheit verdankt, sondern vielmehr in der Haltbarmachung des Käses für längere Zeit, in der Sterilisation des Käses, vor allem in der Schaffung einer, ähnlich der Milchkonserve, den Anforderungen des tropischen Klimas entsprechenden Käsekonserve.

Die Umarbeitung von Laibkäse zu Schachtelkäse ist für den ganzen milchwirtschaftlichen Produktions- und Verwertungsprozess zu einer lebensnotwendigen Funktion geworden. In der Schachtelkäseindustrie besitzt die Schweiz eine Veredlungs- und Exportindustrie von nicht unerheblicher Bedeutung für die gesamte Milch- und Volkswirtschaft. Der Darlegung dieser Tatsachen wird der III. Teil dieser Abhandlung gewidmet sein. Anhand einiger Zahlen ist nachfolgend ein erstes Bild von der Bedeutung der Schachtelkäseindustrie gegeben (s. Tab. VI).

Für weitere Angaben und Ausführungen in Bezug auf das Käsereigewerbe, den Käsehandel, die Butterei usw. sei auf das reichhaltige milchwirtschaftliche Literatur- und Quellenmaterial verwiesen.[21]) Einige für die vorliegende Arbeit interessante Gesichtspunkte aus diesem Gebiet werden im Verlaufe unserer Abhandlung später noch gestreift.

---

[20]) Vgl. Kap. 5, S. 42; ferner S. 59 und 118.
[21]) Vgl. Literaturverzeichnis, S. 169 ff.

Tab. VI *Uebersicht über die gesamte Milcherzeugung der Schweiz, die technisch verarbeitete Menge und den Prozentanteil der Schachtelkäseindustrie*

Jahr	Gesamte Milch-erzeugung	Technisch verarbeitete Milch-mengen	Davon für die Käseherstellung (voll bis 1/2fett)	Davon für die Schachtelkäse-fabrikation[22])	Prozentanteil der Schachtelkäseindustrie		
					an der gesamten Milch-menge	an der technisch verarbeiteten Milch	an der zu Käse verarbeiteten Milch
	Mengen in 1000 q				%	%	%
1928/29	28 080	12 189	.	646	2,3	5,3	.
1930/31	26 110	9 489	.	516	2,0	5,4	.
1933/34	28 479	13 025	6 350	394	1,4	3,0	6,2
1936/37	27 330	12 529	5 600	376	1,4	3,0	6,7
1938/39	28 600	13 888	6 070	508	1,8	3,6	8,4

3. KAPITEL

Die Verbandsorganisation

In einer, wenn auch kurzen Darstellung der schweizerischen Milchwirtschaft nicht ebenfalls auf die milchwirtschaftliche Verbandsorganisation hinzuweisen, müsste als Mangel empfunden werden. Dennoch kann es sich im Rahmen einer Einführung wie der vorliegenden nicht darum handeln, den umfangreichen Problemkomplex der verbandlichen Organisation der Milchwirtschaft in seiner Gesamtheit darzustellen und eingehend zu würdigen, was auch in Anbetracht der reichhaltigen Fachliteratur nicht notwendig ist. Demnach wird in diesem Kapitel nur auf einige charakteristische Merkmale im milchwirtschaftlichen Verbandswesen sowie auf die Stellung und Bedeutung des Schachtelkäseindustrieverbandes (SESK) innerhalb der milchwirtschaftlichen Organisation kurz hingewiesen. Einer eingehenden Darstellung des Verbandes der Schachtelkäsefabrikanten sowie einiger damit zusammenhängender Probleme wird der vierte und letzte Teil dieser Abhandlung gewidmet sein.

---

[22]) Die von der Schweiz. Käseunion als alleinige Lieferantin laut Milchstatistik an die Schachtelkäseindustrie pro Jahr verkaufte Käsemenge, umgerechnet in die entsprechende Milchmenge gemäss dem in der «Schweiz. Milchstatistik» vom Jahre 1936, S. 42 angegebenen Umrechnungsschema.

Ueber die Entstehung, Entwicklung und Bedeutung der für die Milchwirtschaft und unser ganzes Land so wichtig gewordenen milchwirtschaftlichen Organisationen finden sich in älteren und neueren Schriften einer grossen Zahl von Autoren erschöpfende Ausführungen und wertvolle Beiträge. Wir nennen unter anderem die Arbeiten von *Ida Schneider,* «Die schweizerische Milchwirtschaft», Diss. Zürich 1916; *Hermann Hofer,* «Der Zusammenschluss in der schweizerischen Milchwirtschaft», Diss. Bern 1923; *H. Bretscher,* «Der Zentralverband Schweizerischer Milchproduzenten», Aufsatz in «Festschrift der schweizerischen Milchwirtschaft», Bern 1925; *Maurice Lustenberger,* «Die Organisation des schweizerischen Käsehandels seit 1914», Diss. Bern 1926; *F. Fischer,* «Organisationen», Aufsatz in der Festschrift des Schweizerischen Milchwirtschaftlichen Vereins, S. 171 ff., Schaffhausen 1937; *Wyssmann und Peter,* «Milchwirtschaft», S. 35 ff., Frauenfeld 1938; *Veröffentlichung Nr. 22 der Preisbildungskommission* des Eidg. Volkswirtschaftsdepartements, «Die Organisationen der schweizerischen Milchwirtschaft», Bern 1939; *Schweizerische Käseunion,* «25 Jahre Schweizerische Käseunion», Bern 1939. Aus diesen und anderen Veröffentlichungen geht hervor, dass in einem gewissen gegenseitigen Zusammenhang wirtschaftlicher und sozialer Bedingtheit mit der dargestellten Struktur der Milchverwertung und Entwicklung der schweizerischen Milchwirtschaft sich deren Verbandsorganisation gebildet hat. Sie ist ein überaus kompliziertes, im Verlaufe der Zeit gewordenes, also nicht künstlich konstruiertes Gefüge einer grossen Zahl von Verbänden, Gesellschaften und Vereinigungen.[23]) Ohne eingehendes Studium ist deren mannigfache Verflechtung und wechselseitige Abhängigkeit, der heterogene Aufbau des weitgehend genossenschaftlich organisierten milchwirtschaftlichen Gebäudes kaum zu erfassen.

Das starke Vorherrschen des Genossenschaftsgedankens in der gesellschaftlichen Organisation der schweizerischen Milchwirtschaft ist als charakteristisches Merkmal hervorzuheben. Schon in der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts war die Unternehmungsform der Genossenschaft im Molkerei- und Käsereigewerbe der Schweiz

[23]) *Marbach F.,* «Ueber die Organisation der schweizerischen Milchwirtschaft», in «Solidarität», Organ des VHTL, Jahrg. 1939, Nr. 38.

verbreitet. Der Genossenschaftsgedanke ist in unserem Lande sehr alt. Die genossenschaftliche Benutzung von Grund und Boden wurde schon von Caesar und Tacitus als Charakteristikum alemannischen Landwirtschaftsbetriebes genannt. Die Alemannen gründeten sogenannte Markgenossenschaften, von denen wir heute noch einzelne in Korporationen, zum Beispiel in Sentgenossenschaften besitzen. Die Organisation der schweizerischen Milchwirtschaft bietet ein eindrucksvolles Bild von der Tatsache, dass in der Schweiz die lebendige Gestaltung der Wirtschaft so oft auf ältesten Fundamenten, auf der Entstehung unserer Eidgenossenschaft ruht, auf dem Genossenschaftsgedanken, der sich als einheitliche grosse Linie durch die Gesamtentwicklung verfolgen lässt. Die politische Tradition der Genossenschaft, entstanden aus der Freiheitsbewegung genossenschaftlich organisierter Volksgemeinden unserer Alpentäler, aus der die Schweiz als Staatswesen hervorgegangen ist, hat von jeher dem Wirtschaftsleben unseres Landes ihr Gepräge aufgedrückt. Infolge wirtschaftlicher und sozialer Not sahen sich unsere Vorfahren sehr oft zu genossenschaftlicher Zusammenarbeit gezwungen. Dieser Umstand bildete zweifellos auch eine der treibenden Kräfte bei der Gründung der milchwirtschaftlichen Genossenschaften.

Bis um das Jahr 1880 waren mit Ausnahme lokaler Milchverwertungsgenossenschaften eigentliche milchwirtschaftliche Organisationen fast unbekannt. Die vor allem in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts eingetretene Umwälzung in der Land- und Milchwirtschaft (vgl. Kap. 1) und die anschliessende Entwicklung waren nicht ohne Folgen auf die Existenzbedingungen der Milchproduzenten und der Erwerbszweige der Milchverwertung geblieben. Namentlich die Gefahren, welche infolge der wirtschaftlichen Freiheit dem Schwächeren von Seiten des Stärkeren drohen, machten sich geltend. Nicht nur entgegengesetzte Interessen einzelner Individuen, sondern diejenigen ganzer Berufsgruppen prallten im freien Konkurrenzkampf unerbittlich aufeinander. Erst in jener Notperiode erkannte man voll und ganz die Bedeutung und den Nutzen des genossenschaftlichen Zusammenschlusses zu Berufsorganisationen. So vereinigten sich um die letzte Jahrhundertwende milchproduzierende Bauern, Käser, Käsehändler und andere in der Milchwirtschaft Tätige in Verbänden, um ihre wirtschaftlichen und sozialen

Standes- und Berufsinteressen, d. h. ihre Kollektivinteressen zu wahren.

Auf dem Wege eines organischen Wachstums, vom Kleinen ins Grosse, von unten nach oben, ist die Verbandsorganisation der Milchwirtschaft geworden. Die örtlichen Vereinigungen bilden die Zellen der gesamten Organisation. Neben den schon erwähnten Entstehungsgründen dieser lokalen Gesellschaften spielten unter anderem auch technische Erwägungen eine Rolle. Für viele solche Verbände ist hierin das eigentliche Motiv ihrer Gründung zu sehen. Denke man nur zum Beispiel an die Käsereigenossenschaften, wie sie im Ursprungsgebiet der Emmentalerkäserei zu finden sind. Diese waren zur Herstellung der grossen Emmentalerkäse geradezu eine notwendige Voraussetzung, denn bei der in der Schweiz vorherrschenden kleinen Betriebsgrösse wäre es der Einzelwirtschaft unmöglich gewesen, sich dieser Fabrikation zuzuwenden, da es dazu eine verhältnismässig grosse Menge frischer Milch braucht (ca. 1000 kg Milch für einen Laib Emmentalerkäse) und ausserdem zweckentsprechende Fabrikationslokale und -einrichtungen. Ebenso wurde durch die Zunahme des Milchkonsums in den Städten und durch die Gründung der grossen Kondensmilchfabriken gegen Ende des 19. Jahrhunderts der genossenschaftliche Milchverkauf notwendig und in hohem Masse gefördert. Vielen Bauern ermöglichte nur der Beitritt zu einer Genossenschaft einen im Preise einigermassen günstigen Absatz ihrer Milch.

Schlussfolgernd ist festzuhalten, dass es bestimmte wirtschaftliche, soziale und technische Umstände gewesen sind, die dem Assoziationsgedanken in der schweizerischen Milchwirtschaft zum Durchbruch verholfen und die grosse Zahl dieser und jener Art von Genossenschaften ins Leben gerufen haben. Statistische Angaben vermitteln ein eindrückliches Bild dieser Entwicklung. Laut einer Erhebung des Schweizerischen Bauernsekretariates [24]) vermehrten sich die vor 1850 schon bestehenden 345 Milchverwertungsgenossenschaften auf 3519 im Jahre 1920, und heute rechnet man mit ca. 4000 solchen lokalen Organisationen, umfassend rund 126 000 Mitglieder.[25]) Man kann sagen, dass gegenwärtig wenig-

[24]) Mitteilungen des Schweiz. Bauernsekretariates, Nr. 81, Brugg 1925, S. 10.

[25]) Vgl. Eidg. Preisbildungskommission, a. a. O., S. 15 ff.

stens 98 % der Landwirte, welche Milch für den Verkauf und die Verarbeitung produzieren, genossenschaftlich organisierte Milchbauern sind. In analoger Weise schlossen sich die rund 1600 einzelnen Käser in 12 Regionalverbänden zusammen. Ebenso finden wir lokale Milchhändlerorganisationen usw.

Wenn auch die Anfänge der heutigen verbandlichen Organisation der Milchwirtschaft in das vorige Jahrhundert zurückreichen, so hat sich doch ihr grösster Aufschwung, namentlich die Bildung regionaler, kantonaler, interkantonaler und schweizerischer Verbände, erst nach 1900 vollzogen und ist durch die Zwangswirtschaft der Kriegsjahre in hohem Masse gefördert worden. In diese Zeit fällt die Gründung der schweizerischen Spitzenverbände der Milchproduzenten, der Milchverarbeiter (Käser), des Milchhandels usw. zum Zwecke der gemeinsamen Vertretung und Geltendmachung ihrer oft gegensätzlichen Interessen. Jede dieser einzelnen Gruppen trachtete danach, sich vor allem im Preiskampf eine möglichst vorteilhafte Stellung zu sichern. Die Milchverarbeiter und der Handel waren an einer grossen Marge zwischen Ankaufspreis und Verkaufspreis interessiert; sie strebten einerseits einen hohen Verkaufspreis an und suchten andrerseits den Milchpreis der Produzenten möglichst niedrig zu halten. Schon früh (1896) hatten sich die Käsehändler zur gemeinsamen Vertretung ihrer Interessen in einer Organisation, dem *Verband Schweizerischer Käseexporteure* zusammengeschlossen. In analoger Weise gingen die Käser vor, indem sie durch Gründung des *Schweizerischen Milchkäuferverbandes* im Jahre 1917 zur Wahrung ihrer gemeinsamen Standesinteressen über die regionalen Milchkäuferverbände eine schweizerische Spitzenorganisation stellten. Aehnlichen Motiven entsprungen ist die schon zehn Jahre früher (1907) entstandene Vereinigung der regionalen und lokalen Milchhändlerorganisationen im *Schweizerischen Milchhändlerverband*. In diesem Zusammenhang sind ferner die Organisationen der Butterproduktion und des Butterhandels sowie der *Verband Schweizerischer Weichkäsefabrikanten* (gegr. 1917) und die *Genossenschaft Schweizerischer Kräuterkäsefabrikanten* (gegr. 1924) u. a. zu erwähnen. Und als eine der Organisationen von wesentlichem Einfluss auf den heutigen milchwirtschaftlichen Markt und seine Preislage schliesst sich hier der 1925 gegründete und in seiner heutigen Form 1934 konstituierte

Verband Schweizerischer Emmentaler Schachtelkäsefabrikanten (SESK) an.

Diesen Organisationen gegenüber nun waren die Bauern als Produzenten bemüht, einen möglichst hohen Milchpreis zu erlangen. Sie suchten deshalb einen wirksamen Einfluss auf die Verwertung und Preisbildung der Milch und ihrer Erzeugnisse zu gewinnen. Infolge der eingetretenen Umorientierung in der landwirtschaftlichen Produktion entscheiden seither die Gestaltung des Marktes und die Preislage für die Milch und die Molkereiprodukte weitgehend über die Rentabilität der schweizerischen Landwirtschaft. Diese Tatsachen führten in der Zeitspanne von 1900 bis 1912 zur Gründung der Mehrzahl der Milchproduzentenverbände und ihrer Dachorganisation, des *Zentralverbandes Schweizerischer Milchproduzenten* (gegr. 1907).

Infolge der Interessengegensätze standen sich in den Jahren vor 1914 einzelne Verbände, vor allem diejenigen der Käsehändler und Milchproduzenten in erbittertem wirtschaftlichem Kampfe gegenüber. Jede Partei fühlte sich von der andern bedroht. Mit dem Ausbruch des Weltkrieges 1914 trat jedoch die Entwicklung der gesamten Verbandsorganisation in ein neues Stadium ein. War die erste Periode dadurch gekennzeichnet, dass sich die Organisationen zu vernichten suchten, so geht nun das Bestreben dahin, sich gegenseitig zu verständigen und zu fördern. Die völlige Stockung im Käseexport in den ersten Augusttagen des Jahres 1914, zusammen mit der Sperre der Bankguthaben und -kredite, drohten auf dem Käsemarkt und somit in der ganzen Milchwirtschaft eine Katastrophe herbeizuführen. Sowohl für die Produktion und die Verarbeitung der Milch, als auch für den Verkauf von Käse waren mit einem Schlage neue Aufgaben erstanden. Die gemeinsame Not führte zur Erkenntnis, dass dieselbe nur durch eine Interessengemeinschaft überwunden werden könne. Die leitenden Männer der Milchproduzenten und der Käsehändler fanden sich infolgedessen zusammen. Als Ergebnis dieser Verständigung wurde am 22. August 1914 die *Genossenschaft Schweizerischer Käseexportfirmen* (GSK) gegründet. Dank der Unterstützung des Eidg. Volkswirtschaftsdepartements, das sich an dem neu geschaffenen Verband beteiligte, war das getroffene Uebereinkommen zum

grossen Teil ermöglicht worden. Es schlossen sich ferner private Käsehandelsfirmen und die Emmental A.G., die im Jahre 1911 gegründete Handelsorganisation der Milchproduzenten an, womit diese ein wichtiges Mitspracherecht eingeräumt erhielten. Nach Abschluss des Weltkrieges hat die GSK gleichzeitig Namen und innere Struktur geändert, zum Teil bedingt durch das Ausscheiden des Bundes als Mitinteressent der Genossenschaft (1920). Neu trat der Zentralverband Schweizerischer Milchproduzenten bei unter gleichzeitiger Uebernahme der Preisgarantie für Käse. Auf dieser neuen Grundlage wurde am 23. August 1921 die GSK in die *Schweizerische Käseunion* (SK), als eine dauernde Organisation des Käsehandels, umgewandelt. Im Jahre 1925 sind noch die Käseproduzenten als interessierte Mittelgruppe zwischen Milchlieferanten und Käsehändler durch ihre Berufsorganisation, den Schweizerischen Milchkäuferverband, in die Handelsorganisation eingegliedert worden.[26])

Der Vereinigungs- und Organisationsbewegung in der schweizerischen Milchwirtschaft haben die Kriegsjahre 1914—1918 grossen Vorschub geleistet. Durch sie ist beschleunigt worden, was unter normalen Verhältnissen zweifellos einer viel längern Entwicklungszeit bedurft hätte. Es ist in hohem Masse als Verdienst der staatlichen Intervention und Mitarbeit anzurechnen, dass in so kurzer Zeit ein fast lückenloser Zusammenschluss erfolgte. Die durch den Krieg geschaffenen Verhältnisse führten zwangsläufig dazu, dass der Bund aus wirtschafts- und sozialpolitischen Erwägungen die milchwirtschaftlichen Organisationen fördern und unterstützen musste. Heute hat die verbandliche Organisation der Milchwirtschaft ebenso wie die durch die Verbände ausgeübte Tätigkeit einen solch hohen Stand erreicht, dass sie volkswirtschaftlich zu ausserordentlicher Bedeutung gelangt sind und eine umfassende Zusammenarbeit im Interesse gemeinsamer und höherer Ziele möglich geworden ist.

---

[26]) Die Entwicklungsgeschichte sowie die rechtliche und wirtschaftliche Struktur der GSK und der Schweiz. Käseunion sind einlässlich dargestellt in der eingangs erwähnten Berner Dissertation von *M. Lustenberger* über die «Organisation des schweizerischen Käsehandels seit 1914, die Genossenschaft Schweizerischer Käseexportfirmen (GSK) und die Schweizerische Käseunion (SK)», Weinfelden 1926.

Selbstverständlich kann in dem beschränkten Raum eines Kapitels unmöglich die grosse Anzahl, die Artverschiedenheit und das Zusammenwirken der auf dem Gebiete der Milchwirtschaft vorkommenden Verbände einzeln angeführt, gesondert behandelt und allgemein dargestellt werden. Die verschiedenen milchwirtschaftlichen Organisationen sind auf so vielerlei Arten durch Beteiligung, Vertrag, Personalunion von Verwaltungsräten, Mitgliedschaft usw. miteinander verknüpft, dass eine solche Besprechung den Umfang eines Buches erreichen dürfte. Die Verschachtelung der Verbände und das Ineinandergreifen ihrer Funktionen ist derart ausgesprochen und durchgebildet, dass «man nicht ganz mit Unrecht bezüglich der Milch- und Milchproduktenwirtschaft von einem Konzern von Kartellen»[27]) sprechen kann.

Eine allgemeine Uebersicht über die milchwirtschaftlichen Verbände lässt erkennen, dass nach einem doppelten Zweckgesichtspunkt differenziert, zwei wesensverschiedene Gruppen von Organisationen zu unterscheiden sind. Die erste Gruppe umfasst die Vereine zur Förderung der Milchwirtschaft ohne wirtschaftspolitische Aufgaben, in der Hauptsache mit technischen und wissenschaftlichen Problemen sich befassende Organisationen, während der zweiten Gruppe die Verbände mit vorwiegend wirtschaftlichem Zweck angehören. Dass dieser zweiten als der wirtschaftlich orientierten Gruppe die für die gesamte milchwirtschaftliche Organisation entscheidende Bedeutung und der bestimmende Einfluss zukommt, kann nicht überraschen, sieht doch annähernd jede Organisation ihr letztes Ziel darin, ihren Mitgliedern wirtschaftlich zu helfen, ihnen bessere Existenzbedingungen und ausreichende Erwerbsmöglichkeiten zu schaffen. Ausnahmen bestätigen auch hier nur die Regel. Abgesehen von den zuerst erwähnten, nicht «kartellistischen» Vereinigungen, wie Milchwirtschaftlicher Verein, Milchkommission usw., «besteht die Aufgabe dieser zahlreichen Verbände — direkt oder indirekt — stets in einer kartellmässigen oder kartellartigen Funktion zur Sicherung von Preisen, zur Bestimmung von Konditionen oder zur anderweitigen Regulierung der Konkurrenzverhältnisse auf dem Milch- oder Milchproduktenmarkt».[28]) Die Verbände suchen heute in gemeinsamer Zusammen-

[27]) Eidg. Preisbildungskommission, a. a. O., S. 7.
[28]) Eidg. Preisbildungskommission, a. a. O., S. 7.

arbeit und durch gegenseitige Konzessionen die Produktion und die Verwertung der Milch und ihrer Erzeugnisse so zu leiten, dass jede Erwerbsgruppe ein ausreichendes, ihr nach Recht und Billigkeit zukommendes Einkommen erhält. Die Bemühungen zielen in erster Linie dahin, dem Milchproduzenten ein tragbares Verhältnis zwischen Aufwand und Ertrag zu sichern. Diese Relation ist aber weitgehend, wenn nicht ausschliesslich, von der Gestaltung des Milchpreises abhängig. Letzter Zweck der gesamten milchwirtschaftlichen Organisation ist deshalb, den Produzentenmilchpreis so zu gestalten, dass er den in der Schweiz relativ hohen Produktionskosten gerecht wird und dem Bauern «Leben und Zinsleistung» ermöglicht. Infolgedessen, da die Milchpreisbildung indirekt, nach dem Prinzip der Produktenpreisgarantie erfolgt, die dann die Bezahlung eines bestimmten Grundpreises für die Verarbeitungsmilch ermöglicht,[29]) dient letzten Endes jedes Glied des gesamten milchwirtschaftlichen «Konzerns von Kartellen», jeder Verband und jede andere Vereinigung mehr oder weniger, willentlich oder gezwungenermassen, ausschliesslich oder nebenbei, bewusst oder unbewusst, der Erhaltung und Sicherung eines angemessenen Milchpreises. Dieser letzte Konzernszweck schliesst dennoch nicht aus, dass die einzelnen milchwirtschaftlichen Verbände für sich ganz besondere Funktionen erfüllen und speziellen Zwecken dienen können.

Aus der grossen Zahl milchwirtschaftlicher Organisationen sind vor allem sechs Verbände hervorzuheben, die für die Gestaltung des Produzentenmilchpreises von Bedeutung sind. Zu den Organisationen, die auf die Bildung des Milchpreises einen entscheidenden Einfluss ausüben, sind laut Eidg. Preisbildungskommission zu rechnen:[30])

a) Der Zentralverband Schweizerischer Milchproduzenten.

b) Der Schweizerische Milchkäuferverband.

---

[29]) Die Schweiz. Käseunion schuldet dem Zentralverband Schweiz. Milchproduzenten für die zu übernehmende Produktion den vereinbarten Uebernahmepreis. Der Käser hat aber Anspruch auf den Garantiepreis und statt, dass die SK dem Käser den Uebernahmepreis und der ZVSM die Differenz bezahlt, vergütet sie dem Käser im Auftrag des ZVSM den vollen Garantiepreis unter Belastung des letzteren mit der Differenz. Die bevorschusste Differenz wird vom ZVSM verzinst und periodisch zurückvergütet.

[30]) Eidg. Preisbildungskommission, a. a. O., S. 12.

c) Die Schweizerische Käseunion.

d) Die Butyra, die schweizerische Zentralstelle für Butterversorgung, die den Milchpreis von der Butterseite her stützt. Zu diesem Zwecke besitzt sie praktisch das Einfuhrmonopol für Butter.

e) Die Schweizerische Schweineverwertungsgenossenschaft, die ebenfalls von einer gewissen milchpreisbildenden Bedeutung ist, denn wenn die Schweinemast in den Käsereien eine gute Rendite abwirft, kann der Milchkäufer dem Bauern für die Milch auch mehr bezahlen.

f) Neben diesen ersterwähnten Organisationen ist nun noch eine weitere bedeutsame Institution anzuführen, ohne welche die gegenwärtige Regulierung des Milchpreises sehr erschwert wäre. Es handelt sich um den *Verband Schweizerischer Emmentaler Schachtelkäsefabrikanten,* die Kartellorganisation aller schweizerischen Fabrikanten von Schachtelkäse. Infolge des verbandlichen Zusammenschlusses in der Schachtelkäseindustrie konnte eine weitgehende Ausschaltung des vorher schrankenlosen Konkurrenzkampfes, vor allem in preislicher Hinsicht, erreicht werden, die nicht ohne Folgen auf die Ankaufspreise für das Rohprodukt (Käse) blieb. Denn der durch das Kartell geschützte Schachtelkäsepreis erlaubt den Fabrikanten, beziehungsweise der für sie einkaufenden SESK, der Käseunion einen besseren Preis zu bezahlen als es bei freier Konkurrenz möglich wäre und vorher auch der Fall gewesen ist. Dadurch wird die Garantierung des Produktenpreises an die Käser wesentlich erleichtert. Infolge der indirekten Methode der Milchpreisstützung über die Produktenpreise wirkt die SESK dermassen auch indirekt auf den Milchpreis ein. Volkswirtschaftlich bedeutsam zeigt sich die durch das Schachtelkäseindustriekartell erwirkte Preismarktsanierung darin, dass, je besser die milchwirtschaftlichen Produktenpreise auf dem Markte sind, desto weniger Bundeszuschüsse dem den Produktenpreis garantierenden Zentralverband ausgerichtet werden müssen. Der eidgenössische Staat im allgemeinen und die schweizerische Milchwirtschaft im speziellen haben, nach den gemachten Erfahrungen zu urteilen, ein grosses Interesse am Bestehen einer geschlossenen Kartellorganisation in der Schachtelkäseindustrie, deren Vorschriften jede notwendige Sicherheit insbesondere in Bezug auf die Qualität des hergestellten Produktes bieten und die volkswirtschaftlich schädliche hemmungs-

lose Konkurrenz zwischen den einzelnen Firmen vor allem auf den Auslandsmärkten verhüten.

Neben den bisher genannten preiswichtigen Organisationen gibt es im «Milchwirtschaftskonzern» noch weitere Verbände und Kartelle, deren Zweck in der Beeinflussung des Preises der von ihnen produzierten oder gehandelten Waren besteht, die aber «zusammen doch ein Ganzes bilden, eben einen Konzern von Kartellen und kartellartigen Gebilden, dessen teils privatwirtschaftlicher, teils sozialer Zweck die Anpassung des Produzentenmilchpreises an die Produktionskosten gegebener Höhe und zugleich die Sicherstellung der Versorgung des Landes mit vorzüglicher Milch und ebensolchen Milchprodukten ist».[31]) Als Ergänzung zu den kurzen Ausführungen sei neben der Literatur auf die vorbildliche Graphik «Uebersicht über die milchwirtschaftlichen Organisationen in der Schweiz», auf Seite 8 der Veröffentlichung Nr. 22 der Eidg. Preisbildungskommission verwiesen. Eine schematische Darstellung kann zum Teil besser als viele Worte einen Begriff von den Dingen vermitteln.

[31]) Eidg. Preisbildungskommission, a. a. O., S. 7.

II. Die schweizerische Schachtelkäseindustrie

4. KAPITEL

Die Geschichte der Schachtelkäseindustrie

a) *Die Erfindung des Schachtelkäses*

Das eigentliche Motiv der Entstehung der Schachtelkäseindustrie ist in dem Problem der Konservierung von Lebensmitteln zu sehen. Von jeher galt es als praktisch, oft sogar als notwendig, Nahrungsmittel in einer für eine längere Aufbewahrungszeit möglichen und geeigneten Form zu besitzen. Dem Laibkäse nun, als einem der wichtigsten Nahrungsmittel, haften, obwohl im Vergleich zum Rohprodukt Milch schon erheblich haltbarer, dennoch in dieser Beziehung gewisse Mängel an, so dass er den Anforderungen, die heute an eine Dauerware gestellt werden, nicht in jeder Hinsicht entspricht. Vor allem unter gewissen Verhältnissen (Tropen) werden diese Ansprüche so hohe sein, dass von einer Lebensmittelware eine bedeutend bessere Haltbarkeit gefordert werden muss, als sie der gewöhnliche Käse aufweist. Dadurch entstand das Problem, ein besonderes Verfahren zu finden, um den Käse in eine haltbarere Form überzuführen. Der Firma *Gerber & Co. in Thun* gelang es, diese vor allem für den schweizerischen Käseexport wichtige Frage zu lösen, wodurch sie zur Begründerin der Schmelzkäseindustrie wurde.

Das Problem der Konservierung von Käse beschäftigte schon im Altertum findige Köpfe der Milchwirtschaft. Wie F. Kieferle [32]) anführt, muss das verbreitetste Mittel, den Käse haltbar und zugleich auch pikant zu machen, damals das Räuchern gewesen sein. Nach einem Bericht des römischen Schriftstellers Martial standen

[32]) *Kieferle F.*, «Wissenswertes über Konservenkäse», in Südd. Mlk. Ztg., Festschrift für die Wanderausstellung der DLG, 1929, S. 42.

im Velabrum des alten Rom Engrosgeschäfte, welche die importierten jungen Käse in eigenen Räucheranstalten sorgfältigster Pflege unterzogen. Welchen Umfang die Käseräucherei angenommen hatte, geht aus Gerichtsentscheiden hervor, in denen von der Käseräucherei als von einem besondern Gewerbe gesprochen wird. Auch heute ist das Räuchern von Käse noch da und dort in Gebrauch. Der in Süd- und Mittelitalien hergestellte, oft eigenartig geformte Hartkäse «Cacio cavallo» wird beispielsweise geräuchert, um ihn haltbar und äusserlich gelb zu machen. In verschiedenen Balkanstaaten, wie in Griechenland, Rumänien und der Türkei ist es ferner seit altersher üblich, dass man Schafkäse in dünnen Schichten durch kochendes Wasser hindurchlässt, um die im Käse sich befindenden Bakterien abzutöten und auf diese Weise eine haltbare Käsemasse zu gewinnen.[33]) Es wird vermutet, dass zum Beispiel der rumänische Kaskavalkäse, wegen der oben dargestellten Herstellungsart in der milchwirtschaftlichen Literatur auch oft als eine Art Schmelzkäse bezeichnet, höchst wahrscheinlich von den Griechen eingeführt worden ist.[34]) Die Zustandsänderung der Käsemasse (Schmelzprozess) ist im Prinzip auch im schweizerischen Fondu und in den Kochkäsen Deutschlands, Belgiens sowie im französischen «Cancaillottes»[35]) verwirklicht, so dass man alle diese Käse in weitgehendem Sinne mehr oder weniger als Vorläufer des heutigen Schmelzkäses betrachten kann. Diese Käsebehandlungsmethoden wurden jedoch zur Hauptsache nur für den Hausgebrauch angewandt. Eine eingehende Darstellung und kritische Würdigung der Vorgeschichte der heutigen Schmelzkäseherstellung finden wir in dem Werk von *Kieferle und Umbrecht*, «Die Schmelzkäseindustrie» (Kempten 1939), auf welche Quelle für weitere Einzelheiten verwiesen sei.

Von aktueller wirtschaftlicher Bedeutung wurde das Problem der Haltbarmachung von Käse erst mit der Entwicklung der ge-

---

[33]) *Ottiker A.*, «Die Herstellung von Schachtel- und Konservenkäse», Bern 1927, S. 7.

[34]) *Dancila Joan*, «Schmelzkäsefabrikation in Rumänien», in Wissenschaftliche Berichte des XI. milchwirtschaftl. Weltkongresses in Berlin 1937, Bd. III, Hildesheim 1937.

[35]) Das sind mit oder ohne Zutaten über dem Feuer geschmolzene Käsesorten verschiedenster Art.

werbsmässig betriebenen Käserei zu einem grossen Wirtschaftszweig und dem Aufkommen des Käseexportes nach überseeischen, tropischen Gebieten. Für den Versand von Laibkäse, namentlich nach heissen Ländern, waren die zur Ueberwindung der grossen Schwierigkeiten angewandten Hilfsmittel, d. h. die Verpackung in Zinkblechhüllen oder das Einlöten der einzelnen 3 bis 5 und mehr Kilogramme wiegenden Käsesegmente in Zinkblech, zu primitiv, als dass sie auf die Dauer hätten befriedigen können. Der auf diese Weise gegen die äussern Einflüsse geschützte Käse verdarb eben doch verhältnismässig rasch, wenn er nicht in kurzer Zeit am Bestimmungsorte eintraf und dem Konsum zugeführt werden konnte. Oft war es für den Empfänger im überseeischen Lande kaum möglich, einen Laib oder ein Segment Käse genügend rasch auszuschneiden, um sie vor den verderblichen Einflüssen des Klimas und der Insekten zu schützen. Infolgedessen zeigte sich, vor allem in der Schweiz als ausgesprochenem Käseexportland, ein tatsächliches Bedürfnis nach einer konservierenden Kleinpackung, um den Käse in einem handlichen Format den Konsumenten auf der ganzen Welt anbieten zu können. Für dieses Problem eine befriedigende Lösung gefunden zu haben, ist das grosse Verdienst zweier, dem Käsehandel nahestehender Schweizer, der Erfinder der heutigen Schmelzkäsefabrikation, *Walter Gerber* und *Fritz Stettler* in Thun.

Es sollen schon gegen Ende des vergangenen Jahrhunderts in Holland Patente zum Zwecke der Herstellung einer Käsekonserve für Ueberseetransporte ausgegeben worden sein. Nach Mezger und Umbrecht[36]) wurden ähnliche Versuche Ende der neunziger Jahre des vorigen Jahrhunderts auch im bayrischen Allgäu vorgenommen. Wenn somit schon früher als in der Schweiz in Holland und Deutschland Käse in verlöteten, hermetisch verschlossenen Blechdosen industriell hergestellt und exportiert worden sind, so handelte es sich jedoch dabei um ein Verfahren, das mit dem von Gerber und Stettler eingeführten nur den Grundgedanken, einen Konservenkäse herzustellen, gemeinsam hatte. Eingehende Nachforschungen haben ergeben, dass die heute übliche Schmelzkäseherstellung unbestritten eine schweizerische Erfindung ist. Kommt

[36]) *Mezger O.* und *Umbrecht J.*, «Schmelzkäse», Kempten (Allgäu) 1930, S. 9.

demnach Holland und Deutschland zweifellos die Priorität in Bezug auf die Stellung des Problems zu, so gebührt dagegen der Schweiz das Verdienst, dasselbe in neuer, einwandfreier und in einer auch für die Technik brauchbaren Form gelöst zu haben.

Die Anfänge der Versuchsarbeiten von Walter Gerber und Fritz Stettler gehen auf die Jahre kurz nach der Jahrhundertwende zurück. Das ursprüngliche Ziel der beiden Männer bestand in der Herstellung einer, den Anforderungen des tropischen Klimas gewachsenen Käsekonserve. Schon die ersten Versuche zeigten jedoch, dass die Lösung des Problems schwierig sein würde. Einen Käse herzustellen, der alle gewünschten Anforderungen in Bezug auf Geschmack, Aussehen, Haltbarkeit und Kostenpreis erfüllte, schien lange fast unmöglich zu sein. Die an der Kolonialausstellung in Marseille im Jahre 1907 erstmals an die Oeffentlichkeit gebrachten «Gerberkäschen» waren noch mit grossen Unvollkommenheiten behaftet. Die endgültige Lösung des Problems, d. h. die Erreichung einer einwandfreien Haltbarkeit für den Käse, der während des Transportes nach Uebersee und während der Lagerung monatelang hohen Temperaturen ausgesetzt ist, gelang erst nach jahrelanger Forschung. Für diesen Zweck wurden durch die Erstellung kostspieliger Einrichtungen grosse Opfer gebracht. Auch die vielen Probesendungen nach den tropischen Ländern, für die, wenn sie nach einigen Wochen Aufenthalt vom Bestimmungsort her als verdorben gemeldet wurden, dem Empfänger stets voller Ersatz geleistet werden musste, erforderten ziemliche Aufwendungen. Nach unermüdlicher, kostspieliger Versuchsarbeit gelang es endlich, ein Verfahren herauszubringen, das die Produktion eines guten und haltbaren Konservenkäses ermöglichte. Die praktische Bewährung des Produktes, namentlich in Bezug auf die Haltbarkeit, zeigte sich in den Sendungen, die nach den Tropen ausgeführt wurden. Zudem hatte die Schweizerische Milchwirtschaftliche und Bakteriologische Versuchsanstalt die ihr zur Prüfung eingesandten Konservenkäse als einwandfrei befunden. Im Jahre 1911 besass die Firma Gerber & Co. die Gewissheit, dass das neu geschaffene Produkt in jeder Beziehung den gestellten Anforderungen genüge. Infolgedessen wurden noch in diesem Jahr die industrielle Fabrikation und der Export von «Gerberkäse» aufgenommen. Es bedurfte jedoch einer energischen und umfassenden Einführungsarbeit und

Propaganda, um die überseeische Kundschaft von den Vorzügen des neuen Käses und seiner speziellen Verpackung zu überzeugen. Die Erwartungen der Erfinder erfüllten sich nur langsam. Erst im Jahre 1914, als es sich erwies, dass der Konservenkäse auch in den europäischen Ländern Absatz finden konnte, kam der erhoffte Erfolg. Die Firma Gerber & Co. ging deshalb daran, ihre Produkte für die europäischen Absatzgebiete in einer für das gemässigte Klima geeigneten Verpackung (Holzspan- und Kartonschachtel) herzustellen. An der schweizerischen Landesausstellung 1914 in Bern wurde die Firma für ihren Schachtelkäse mit einer goldenen Medaille ausgezeichnet. Für die vorzügliche Qualität und Vollkommenheit der damals ausgestellten Muster spricht die Tatsache, dass die Produkte nach vierzehnmonatiger Aufbewahrung in Teig und Geschmack noch durchaus normal waren.[37])

Angeregt durch die Erzeugnisse der Firma Gerber & Co. in Thun, begann man im Jahre 1916 auch in den Vereinigten Staaten von Nordamerika, wo das neue milchwirtschaftliche Produkt inzwischen viele Liebhaber gefunden hatte, nach ähnlichen Verfahren wie in der Schweiz, Käse zu schmelzen. *J. L. Kraft* war der Bahnbrecher auf diesem Gebiet in den U. S. A.,[38]) und seine kleine Unternehmung, die Kraft Cheese Co. in Chicago, entwickelte sich innert kurzer Zeit zu einem Grossbetrieb.[39])

In andern Staaten begann man erst nach dem Jahre 1920 mit der Schmelzkäseproduktion. Infolge der unsicheren wirtschaftlichen Verhältnisse und dem vorhandenen Misstrauen dem neuen Käseprodukt gegenüber, wagte niemand seine Fabrikation früher aufzunehmen. Viele glaubten, der Schmelzkäse entspreche keinem wirklichen Bedürfnis und waren deshalb geneigt, diesen Käse als

---

[37]) *Koestler G.*, «Die Qualitätsbestrebungen in der Schachtelkäseindustrie und ihr gesetzlicher Schutz», Vortrag, gehalten an der 47. Jahresversammlung des Schweiz. Vereins Analytischer Chemiker in Glarus, am 7. Juni 1935.

[38]) Die Firma J. L. Kraft in Chicago liess im Jahre 1916 ein Umwandlungsverfahren von Cheddarkäse, Camembert, Limburger usw. zu Schmelzkäse erstmals in Amerika patentieren. United States Patent vom 6. Juni 1916, «Process of sterilizing cheese and an improved product produced by such process».

[39]) Vgl. *Gratz O.*, «Die Technik der Schmelzkäseherstellung», Kempten 1931.

temporäre Erscheinung zu bewerten, die bald wieder der Vergessenheit anheim fallen werde. Kaum jemand ahnte damals, welch bedeutungsvolle Industrie sich aus diesen ersten Anfängen entwickeln würde.

b) *Die Ausbreitung der Schachtelkäseindustrie*

Nach Ausbruch des Weltkrieges schien es, als sollten die Skeptiker mit ihrer Beurteilung der neu erstandenen Industrie Recht behalten, denn die Kriegsjahre verursachten einen jähen Unterbruch in der aufsteigenden Entwicklung der schweizerischen Unternehmung. Vorerst bestand noch die Möglichkeit, «Gerberkäse» nach einzelnen Absatzgebieten, namentlich nach den Ländern der Zentralmächte, in grösseren Quantitäten im Kompensationsverkehr zu liefern. Die Mengen wurden jedoch bald kontingentiert, und die Lieferungsmöglichkeiten waren an sehr hohe Abgaben gebunden. Die Rohstoffe wurden knapp, und die eingeschränkte Produktion konnte infolgedessen weder der gestiegenen Nachfrage im Ausland, noch derjenigen in der Schweiz mehr genügen. Da die Firma Gerber & Co. A.G., Thun, schon vor dem Kriege Schachtelkäse hergestellt hatte, mussten ihr dieses Recht sowie angemessene Ausfuhrbewilligungen auch während des Krieges von der Genossenschaft Schweizerischer Käseexportfirmen (GSK) zugebilligt werden. An andere Unternehmungen wurden jedoch keine Fabrikationsbewilligungen erteilt, weder von der GSK (die das Käseeinkaufs- und Exportmonopol besass), noch von der letzten Instanz, dem Eidg. Volkswirtschaftsdepartement. Man wollte bei dem herrschenden Warenmangel nicht gestatten, dass der Käse dem direkten Konsum entzogen würde, um ihn in umgearbeiteter Form zu höheren Preisen wieder zu verkaufen.[40])

Bald nach Friedensschluss setzte aber die durch den Krieg aufgeschobene Weiterentwicklung ein. Schon anlässlich der Landesausstellung in Bern 1914 hatte das neue Produkt das Interesse milchwirtschaftlicher Kreise, vor allem dasjenige der Käsehändler, auf sich gezogen. Gleichzeitig erkannte man die grosse Bedeutung, die der Schachtelkäsefabrikation infolge der Verwertung von Käse, der früher den Markt belastet hatte, für die Zukunft zukam. Aus

[40]) *Lustenberger M.*, a. a. O., S. 143.

diesem Grunde änderte die GSK ihre Stellungnahme und befürwortete im August 1919 die Erteilung von Fabrikationsbewilligungen durch das Eidg. Milchamt an die Firma *Roethlisberger & Sohn* in Langnau sowie an die *Alpina Käse A.G.*, Burgdorf.[40])

Als sich nun die neue Käseart zu bewähren begann und eine gute Entwicklung des Absatzes eintrat, gleichzeitig aber auch die von der GSK aufgestellten Bestimmungen betreffend die Schmelzkäsefabrikationsbewilligung aufgehoben werden mussten, fingen begreiflicherweise auch andere Interessenten an, sich der Herstellung dieses neuen Produktes anzunehmen, so dass bald eine Reihe weiterer Schachtelkäsefabriken im Entstehen begriffen waren. Nach Gerber & Co. A.G. in Thun und den beiden 1919 gegründeten Unternehmungen in Langnau und Burgdorf eröffnete im Jahre 1922 das Laibkäseexportgeschäft *Muther & Co.* in Schüpfheim mit anderen Interessenten eine kleine Schachtelkäsefabrik in Schindellegi. Dann folgte das Käseexporthaus *Peter Bürki* in Luzern, das sich 1923 der Herstellung von Schmelzkäse zuwandte. Die weitere Ausbreitung der Schachtelkäseindustrie in der Schweiz ist in den folgenden Jahren gekennzeichnet durch ein rasches Ansteigen der Zahl der Unternehmungen, von denen sich aber bis heute nur einige wenige im Konkurrenzkampf zu behaupten vermochten. Folgende Firmen sind gegründet und dann wieder aufgelöst worden: Baechler-Hubler, Vevey; Stettler-Egger, Sumiswald; Schweizerkäse-Konserven A.G., Schindellegi; Tobler & Co. A.G., Bischoffszell; Gebr. Wettstein A.G., Zürich; Excelsior S.A., Lausanne; Gruyemma S.A., Lausanne; Gervaix & Co., Lausanne; Progressa A.G., Zürich; Egger Käse A.G., Meilen. Von den heute noch bestehenden Unternehmungen sind, ausser den schon aufgeführten, gegründet worden: 1928 *Le Castel S.A.*, Genève, fabrique de fromage en boîtes; 1929 die *Schachtelkäsefabrik A.G., Liebefeld*, Bern, und 1932 gliederte *Th. Niedermann* seiner Käserei- und Käsehandelsunternehmung in Bazenheid (St. Gallen) einen Schmelzkäsefabrikationsbetrieb an. Der Vollständigkeit halber sei noch die *Weichkäserei Uster* erwähnt, die seit kurzer Zeit ebenfalls die Schachtelkäsefabrikation aufgenommen hat. Eine statistische Zusammenstellung über die Veränderung der Zahl der Unternehmungen zeigt folgendes Bild:

Tab. VII *Anzahl der vorhandenen Unternehmungen und erfolgten Neugründungen* [41])

Jahr	Deutsche Schweiz	Französische Schweiz	TOTAL	Davon Neugründungen
1914	1	—	1	1
1920	3	—	3	2
1927	9	1	10	7
1930	6	3	9	4
1934	8	3	11	3
1937 [42])	9	2	11	1
1940	8	1	9	1

Die Tabelle zeigt eine rasche Vermehrung der Zahl der Unternehmungen bis 1927, hierauf verschwinden einige derselben, die aber durch Neugründungen ersetzt werden, so dass von da an die Zahl bis 1940 ziemlich konstant bleibt. Die Zusammenstellung gibt ein aufschlussreiches Bild von der Tatsache, dass grosse Hoffnungen in diese neue Industrie gesetzt worden sind, dass aber eine Anzahl kleinerer Unternehmungen im Laufe der Jahre zum Teil unter dem Drucke der wirtschaftlichen Verhältnisse ihren Betrieb wieder schliessen mussten.

Die schweizerische Schachtelkäseindustrie wurde in ihrer aufsteigenden Entwicklung durch eine von der *Alpina Käse A.G.* in Burgdorf auf dem Markt eingeführte Neuerung begünstigt, die rasch dem Schmelzkäse einen stark vergrösserten Abnehmerkreis schuf. Dieser Firma gelang es nämlich, an Stelle der bis 1920 üblichen Schachtelkäseganzpackung, eine neue, vorteilhaftere Verpackungsart, die praktische Portionenpackung einzuführen. Diese Neuerung bewirkte eine vollständige Umstellung in der Aufmachung der Schmelzprodukte, so dass heute die ursprüngliche Verpackungsart vom Markte verschwunden ist. Durch einen Beschluss der SESK ist die Ganzpackung endgültig aufgehoben worden. Im Jahre 1927 wurde als weitere Neuerung mit der Fabrikation von Blockkäse, der hauptsächlich in England üblichen

---

[41]) Zusammengestellt gemäss Mitgliederverzeichnis der SESK und persönlichen Informationen.

[42]) Inkl. 2 Betriebe, die von der Fabrikstatistik nicht erfasst worden sind (vgl. Tab. VIII, S. 70 u. a.).

Schmelzkäseart begonnen, um damit den Bedürfnissen weiterer ausländischer Märkte besser entsprechen zu können. Das neue Produkt fand vor allem Absatz in England, in Polen und in der Tschechoslowakei, hat aber seine Bedeutung wieder verloren und ist durch die SESK ebenfalls von der Liste der zum Verkauf zugelassenen Schachtelkäsesorten gestrichen worden.

Nicht ohne fördernden Einfluss auf das Wachstum der Schachtelkäseindustrie blieben ferner die Erfindungen und grossen Fortschritte auf dem Gebiete des Maschinen- und Apparatebaues. Im Verlaufe der kurzen Entwicklungsperiode sind vielfach neue, für die Herstellung des Schachtelkäses praktische Spezialmaschinen konstruiert und verschiedentlich verbessert worden, wie zum Beispiel die vollautomatisch arbeitenden Abfüll-, Etikettier- und Packmaschinen usw. In diesem Zusammenhang verdient die schweizerische Maschinenfabrik *Gebr. Kustner & Co. A.G.* in Genf, besonders erwähnt zu werden. Es entspricht somit weitgehend der Tatsache, wenn behauptet wird, der erfreuliche Aufschwung der Schachtelkäseindustrie sei zielbewusster schweizerischer Pionierarbeit zuzuschreiben.

Alle diese Ereignisse zusammen hätten jedoch allein die Ausdehnung der schweizerischen Schachtelkäseindustrie in dem eingetretenen Masse nicht ermöglicht, wenn nicht in der Nachkriegszeit gewisse Aenderungen in den Lebensgewohnheiten der Menschen auf den Konsum von Schachtelkäse eingewirkt hätten, wenn die Deckung der durch vermehrte Sportbetätigung, Touristik und Weekendbewegung, verbunden mit einer neuen Ernährungsweise, stets gewachsenen Nachfrage nach Schmelzkäse sich nicht von Anfang an auf eine tadellose Qualität hätte stützen können. Zweifellos ist die schweizerische Schachtelkäseindustrie weitgehend auf Grund der guten Qualität ihrer Erzeugnisse gross geworden. Dieser Vorteil gestattet ihr heute noch, trotz aller Schwierigkeiten und höheren Preise, sich auf den ausländischen Märkten einigermassen zu behaupten. Der schon frühzeitig anerkannte gute Ruf der schweizerischen Milchwirtschaft ist durch diese neuerstandene Industrie wiederum in alle Welt hinaus getragen worden.

Der erfreuliche Aufschwung der Schachtelkäseindustrie in der Schweiz war jedoch in andern Staaten nicht unbeachtet geblieben, und schon kurz nach dem Weltkrieg begann sich die ausländische

Konkurrenz bemerkbar zu machen. Die schweizerische Erfindung war zuerst in den Vereinigten Staaten von Nordamerika und in Frankreich aufgenommen und verwertet worden. Namentlich in *Amerika* erreichten die Fabrikation und der Verkauf von Schachtelkäse oder von «Processed Cheese», wie er dort bezeichnet wird, gewaltige Dimensionen. Neben der schon erwähnten Unternehmung Kraft Cheese & Co., nahmen bald auch die Firmen Papst, Swift in Chicago und die Phenix Cheese & Co. die Schmelzkäseerzeugung auf. Als Rohmaterial dienen zur Fabrikation von Schmelzkäse hauptsächlich Cheddar und der amerikanische «Facon Emmentaler». Aber auch Limburger, Camembert und «Brick» werden umgeschmolzen. Heute sind die Unternehmungen Kraft und die Phenix vereint und beherrschen mit ihren Schachtelkäsegrossbetrieben, wie es heute in Europa noch kaum ähnliche gibt, den Markt in den USA. In *Frankreich,* welches ebenfalls über eine grosse Schachtelkäseindustrie verfügt, finden wir die meisten Schmelzkäsereien im Gebiet des Jura, der Haupterzeugungsstätte des Gruyère, welcher den wichtigsten Rohstoff für die französische Schachtelkäseindustrie bildet. In der Hauptsache erscheinen die bekannten französischen Schachtelkäsemarken Graf und Bel auf dem Markt sowie die Produkte einer grossen Zahl weiterer Fabriken.

Auch in anderen Staaten wurde dieser neue Fabrikationszweig eingeführt, und heute bestehen in fast allen Ländern mit bedeutender Milchwirtschaft Fabriken, die Schmelzkäse herstellen. In *Deutschland* wurde die erste Schmelzkäsefabrik im Jahre 1922 von den *Gebr. Wiedemann* in Wangen (Allgäu) errichtet. In kurzer Zeit erfuhr die neue Industrie eine ungeahnte Ausbreitung, so dass, laut Angaben von Kieferle und Umbrecht,[43]) die Zahl der Unternehmungen im Laufe der Jahre auf 90 anstieg, bis zum Jahre 1938 aber wieder auf 70 zurück sank. Die Grosszahl der Betriebe befindet sich im Süden, im Allgäu und in Bayern, dem Hauptkäsegebiet des Reiches; es sind aber auch im Norden, im Erzeugungsgebiet des Tilsiterkäses, Schachtelkäsefabriken entstanden. Als Rohstoff verarbeitet die deutsche Schachtelkäseindustrie im Süden vor allem deutschen Emmentaler und Romadur, im Norden Tilsiter, weitgehend aber im ganzen Reich auch ausländischen Rohkäse. Im

---

[43]) *Kieferle* und *Umbrecht,* a. a. O., S. 18.

ehemaligen *Oesterreich* hatte sich die Schmelzkäseerzeugung ebenfalls zu einer bedeutsamen Industrie entwickelt, so dass dieses Land für Schachtelkäse von einem Abnehmerstaat zu einem ausgesprochenen Exportstaat geworden war. Eine ähnliche Ausbreitung und Entwicklung hat die Schachtelkäseindustrie in *Holland* und in *Finnland* erfahren, und die Produkte dieser Länder, hauptsächlich der finnische Schmelzkäse, sind zu den grössten Konkurrenten des schweizerischen Schachtelkäses auf den ausländischen Märkten geworden. Als Rohprodukt zur Schachtelkäsefabrikation wird in Holland besonders «Goudschekaas» verwendet, währenddem Finnland seinen «Emmentaler» umarbeitet. Neben Finnland verfügen die Nordstaaten *Schweden, Norwegen, Dänemark* und zum Teil die ehemaligen *Randstaaten* ebenfalls über eine beachtenswerte inländische Schachtelkäsefabrikationsindustrie. Die umfassende Ausbreitung der Schachtelkäseproduktion hat auch in *Italien* eine beachtlich grosse Konkurrenzindustrie entstehen lassen. Von den verschiedenen Fabriken haben sich vor allem die Firmen Egidio Galbani S.A. in Melzo, Ang. Arrigoni S.A. in Crema und die Latterie Industriali Riunite S.A. di Robbio, zu grossen Unternehmungen entwickelt. Ebenfalls in den Balkanländern hat die Schmelzkäseherstellung Fuss gefasst, und es sind in *Ungarn, Jugoslavien, Bulgarien, Rumänien* und in der ehemaligen *Tschechoslovakei* einheimische Schachtelkäseunternehmungen entstanden.

In *Grossbritannien* finden wir heute eine ausgedehnte, hoch entwickelte Schmelzkäseindustrie, die, dem Geschmack der englischen Bevölkerung entsprechend, vor allem Cheddarprodukte erzeugt. Ausser den englischen Grossunternehmungen, der Dominion Dairy Co. Ltd., der Aplin & Barrett und der Wilts United Dairies Ldt. u. a., befasst sich in England auch die amerikanische Firma Kraft Cheese Co. mit der Schmelzkäseproduktion. Neben Cheddar wird auch noch Cheshire, Lancashire und Wensleydale zu Blockkäse umgearbeitet.[44]) Unter dem Schutze eines vollständigen Einfuhrverbotes für Schachtelkäse gelang es dem Freistaat *Irland*, ebenfalls eine eigene Schachtelkäseindustrie aufzuziehen. Ferner ist unter den europäischen Staaten mit einer einheimischen Schachtelkäseindustrie noch *Belgien* zu nennen, in dessen Fabriken zu

[44]) Vgl. *Gratz O.*, a. a. O., S. 12.

einem grossen Teil finnischer Laibkäse zu Schachtelkäse verarbeitet wird. Von den Mittelmeerländern sind uns die *Türkei* und *Palästina* als einzige Schachtelkäse produzierende Staaten bekannt. Als Ausgangsprodukt verwendet die türkische Industrie den «Karskäse».

Eine beachtenswerte Verbreitung hat die Schmelzkäseindustrie ferner in *Südamerika* gefunden, besitzen doch die Staaten *Brasilien, Argentinien* und *Bolivien* eine grosse eigene Produktion an Schachtelkäse. Von den andern überseeischen Ländern weisen ausser den schon erwähnten noch *Kanada, Neuseeland* und *Australien* eine nennenswerte Schmelzkäseindustrie auf, die natürlicherweise hauptsächlich mit Cheddarkäse arbeitet.

Infolge der heutigen Verhältnisse und des fehlenden statistischen Materials lassen sich über die Ausdehnung der Schmelzkäseindustrie und deren Produktionsverhältnisse in den verschiedenen Ländern keine weitergehenden und vollständigen Angaben machen. Immerhin lässt die gegebene kurze Skizze über die Ausbreitung der Schachtelkäseindustrie erkennen, wie sich aus kleinen Anfängen in unserm Lande die Schachtelkäsefabrikation zu einem weltumspannenden Zweig der Lebensmittelindustrie entwickelt hat.

5. KAPITEL

Die heute bestehende Industrie

a) *Die einzelnen Unternehmungen*

Eine Schilderung der Entstehung und Entwicklung der einzelnen heute bestehenden Unternehmungen der schweizerischen Schachtelkäseindustrie bietet infolge der von Fabrikantenseite geübten Zurückhaltung in Bezug auf geschäftliche Mitteilungen nicht unerhebliche Schwierigkeiten. So wurden als Quellen zur Ausarbeitung dieses Abschnittes weder Jahresberichte noch irgendwelche geschäftliche Mitteilungen der einzelnen Unternehmungen zur Verfügung gestellt. Neben einigen Anmerkungen und Hinweisen in der Literatur und in der Fach- und Handelspresse haben wir uns an erster Stelle auf die uns wohlwollend erstatteten Privatmitteilungen aus Industriellenkreisen gestützt. Aus diesen Umständen ist die kurze Abfassung dieses Abschnittes zu erklären.

Eine zweckmässige Einteilung des Stoffes hat dazu geführt, die einzelnen Unternehmungen in der Reihenfolge ihrer Gründung darzustellen.

Gerber & Co. A.G., Thun

Wie in Kapitel 4 dargestellt wurde, ist die erste, wenn heute auch in gewandelter juristischer Form bestehende Schachtelkäseunternehmung 1911 von Gerber in Thun gegründet worden. Der Schachtelkäsefabrikationsbetrieb wurde einem schon existierenden Handels- und Exportgeschäft für Emmentalerkäse, der Firma Gerber & Co. angegliedert. Die Gründung dieser Unternehmung in ihrer ursprünglichen Form erfolgte im Jahre 1836 durch Johann und Christian Gerber, denen sich nach einiger Zeit noch ihr jüngerer Bruder Friedrich anschloss. Die Tätigkeit dieser Kollektivgesellschaft erstreckte sich auf den Handel und Export in Emmentalerlaibkäse, der aber später zu Gunsten des Schachtelkäses aufgegeben wurde.

Durch die Auswertung der von den Kollektivinhabern Walter Gerber und Fritz Stettler erfundenen Methode der Schachtelkäseherstellung begann für die Firma eine neue Entwicklung. Die im Jahre 1911 in grösserem Rahmen aufgenommene Fabrikation und der Export von «Gerberkäschen» wurden vorerst unter der gleichen ursprünglichen Kollektivgesellschaft Gerber & Co. weitergeführt. Die Kriegsjahre bedeuteten infolge vielseitiger Schwierigkeiten und Einschränkungen einen jähen Unterbruch in der Entwicklung der Unternehmung. Nachdem die Produktion bis dahin hauptsächlich auf die Versorgung ausländischer Märkte eingestellt gewesen war, setzte nun, dank der Anerkennung, welche dem Schachtelkäse auch im Inlande nach und nach zu Teil wurde, ebenso von dieser Seite eine steigende Nachfrage ein. So wurden denn die unmittelbar auf den Krieg folgenden Jahre, die einen gewissen Stillstand im Export brachten, benutzt, um auch im Inland den Verkauf systematisch zu organisieren.

Im Zusammenhang mit dem Ausbau des Betriebes erfolgte im Jahre 1918 die Umwandlung der Kollektivgesellschaft in eine Aktiengesellschaft, wobei sich die Emmental A.G., Zollikofen, das Käsehandelsgeschäft der schweizerischen Milchproduzenten, an dieser neuen Unternehmung beteiligte. Das Aktienkapital betrug

eine Million Franken. Später ist es auf 1 600 000 Fr. erhöht und seither durch die Rückzahlung der Hälfte auf 800 000 Fr. reduziert worden.

Trotzdem der Inlandabsatz sich in aufsteigender Linie entwickelte, ist die Schachtelkäsefabrik Gerber & Co. A.G. eine ausgesprochene Exportunternehmung geblieben, weitgehend abhängig von der Gestaltung der ausländischen Märkte. Die stets sich vermehrende Konkurrenz verlangte demzufolge von der Firma eine immer straffer durchgebildete und immer besser ausgebaute Verkaufsorganisation in den verschiedenen Absatzländern, wenn sie sich auf dem Weltmarkt weiterhin behaupten wollte. Eine geeignete Lösung dieses Problems fand Gerber & Co. A.G. im Jahre 1927 durch ein mit der Unternehmung Nestlé & Anglo Swiss Condensed Milk Co. vereinbartes Abkommen, gemäss welchem die Firma Nestlé mit ihrer die ganze Welt umspannenden Absatzorganisation, mit wenigen Ausnahmen, den Verkauf der Gerberschen Produkte aus der Schweiz im fast gesamten Auslande übernahm. Aus gleichen Erwägungen, der Sicherung des ausländischen Absatzmarktes und der Anpassung an seine besonderen Verhältnisse, sind die von Gerber & Co. A.G. schon vorher im Ausland vorgenommenen Gründungen von Tochtergesellschaften erfolgt. In Frankreich wurde in Pontarlier die Société des Fromages Gerber S.A. und in New-York (USA) die Gerber & Co. Inc., in Betrieb genommen.

Die fortwährend steigende Nachfrage nach Schachtelkäse veranlasste die Firma im Jahre 1927, ihre Fabrikationsanlagen bedeutend zu vergrössern und gleichzeitig neue technische Installationen vorzunehmen, die eine rationelle, automatische und hygienische Fabrikation und Verpackung ermöglichten. Gerber & Co. A.G. bringt seine Erzeugnisse in der Schweiz unter der Marke «Gerber» auf den Markt. Für den Export sind folgende hauptsächlichsten Marken geschaffen worden: «Bouquet», «Altschweizer» und «Swiss Knight», ferner für die Firma Nestlé die Marken «Nestlé» und «Milchmädchen».

Die Art und Weise, wie der anfänglich kleine Betrieb von Gerber & Co. A.G. in Thun sich zur Grossunternehmung entwickelte, ist für den Aufschwung der gesamten schweizerischen Schachtelkäseindustrie nach dem Krieg geradezu kennzeichnend geworden.

Alpina Käse A.G., Burgdorf

Die gute Aufnahme, den der Schachtelkäse auf dem Absatzmarkte gefunden hatte, liess in weiten Kreisen des Laibkäsehandels den Wunsch aufkommen, sich mit der Herstellung dieses neuen milchwirtschaftlichen Erzeugnisses zu befassen. Man erblickte darin eine Unterstützung des Käseexportes allgemein und namentlich auch eine Entlastung der Lager von Sorten, die äusserer Beschädigungen oder nicht geratener Lochung wegen (Gläs etc.) [45]) nicht exportiert werden konnten. Nun beabsichtigten verschiedene Interessenten ebenfalls die Fabrikation von Schachtelkäse aufzunehmen. Man verständigte sich dann aber dahin, zu diesem Zwecke gemeinsam vorzugehen und eine Aktiengesellschaft, die Alpina Käse A.G., ins Leben zu rufen. Beteiligt bei der Gründung waren 12 Mitglieder, einschliesslich 5 Personen, die das Verfahren der Schachtelkäsefabrikation als Apport ins Geschäft brachten, mit zusammen einem Aktienkapital von 400 000 Fr. Dieses Kapital ist im Laufe der Entwicklung noch wesentlich erhöht worden, so betrug es beispielsweise im Jahre 1929 1 902 000 Fr. Später wurde es jedoch infolge einer grossen Kapitalflüssigkeit auf den heutigen Betrag von 602 000 Fr. reduziert. Die juristische Form der Unternehmung hat seit der Gründung keine Aenderungen erfahren. Heute sind 17 Aktionäre an der Alpina Käse A.G. beteiligt. Im Jahre 1937 ging die Schachtelkäsefabrik Gruyemma S.A., Lausanne an die Alpina Käse A.G. über.

In einem leerstehenden Gebäude einer ehemaligen Tabakfabrik in Burgdorf richtete sich die Gesellschaft im Jahre 1919 zur Herstellung von Schachtelkäse nach eigenem Verfahren ein. Der Betrieb beschäftigte vorerst nur wenige Arbeiter und Angestellte und besass ein Mindestmass an Werkzeugen und Maschinen. Die erste Fabrikation von Schachtelkäse wurde durch Handarbeit vorgenommen; ausser einem Pfannenschmelzapparat standen noch keine weiteren technischen Hilfsmittel zur Verfügung. Es wurden 250 gr schwere Schachteln in Ganzpackung unter der Marke «Chalet» hergestellt. Später führte man englische Gewichtseinheiten ein, um sich den Bedürfnissen des Exportes anzupassen. Aus diesen ganz bescheidenen Anfängen der handwerklichen Produktion entwickelte

[45]) Vgl. Kap. 2, S. 16 und Kap. 10, S. 118.

sich in kurzer Zeit die Unternehmung zu ihrer heutigen Grösse. In rascher Folge wurden Handarbeit ersetzende Maschinen, wie Abfüllapparate, Packmaschinen, Etikettiermaschinen etc. eingeführt, die in eigener Werkstätte entwickelt und konstruiert worden sind. Die Unternehmer und Betriebsleiter suchten stets neue Mittel, um sich der Konkurrenz gegenüber zu behaupten. Die Alpina Käse A.G. sah eine Lösung in einer Verbesserung der Verpackungsart ihrer Produkte. Zu diesem Zwecke wurde im Jahre 1920 die handliche Portionenpackung eingeführt. Diese neue Packung fand sofort auch im Auslande Anerkennung,[46]) und das Produkt erreichte dadurch rasch einen grossen Absatz. Es war der Alpina Käse A.G. jedoch nicht möglich, diese Neuerung ausschliesslich zum eigenen Vorteil auszubeuten. Bald nahmen sich auch die übrigen schweizerischen Schachtelkäsefabriken der Herstellung dieser Portionenpackung an, welche in kurzer Zeit für den gesamten Absatzmarkt der bedeutendste Faktor wurde. Einer Reklameschrift der Firma ist zu entnehmen, dass im Jahre 1924 die Nachfrage nach dieser Spezialpackung schon über 80 % der Gesamtproduktion erreichte.

Die Alpina Käse A.G. Burgdorf hatte nun sehr viel an Bedeutung gewonnen und musste eine immer grössere Nachfrage nach Schachtelkäse befriedigen. Die Weiterentwicklung gestaltete sich derart günstig, dass die Produktion von 1920 bis 1923 um das sechsfache stieg und sich im folgenden Jahre noch einmal verdoppelte. In der oben erwähnten Reklameschrift schrieb die Firma dazu: «Die sämtlichen Marken unserer Fabrik waren in den Jahren 1923 und 1924 an der gesamten Schachtelkäseausfuhr aus der Schweiz mit über 50 % beteiligt.» Dieser Umstand erforderte in den Jahren 1920—1924 eine fortwährende Betriebserweiterung. Neue Gebäude wurden errichtet und durch die Aufstellung von automatisch arbeitenden Spezialmaschinen eine systematische Rationalisierung und Verbesserung der hygienischen Verhältnisse vorgenommen.

Obschon von Anfang an von der Alpina Käse A.G. für den Binnenmarkt gearbeitet worden ist, wurde doch bei der Gründung

[46]) So verlieh u. a. die Mailänder Ausstellung vom Jahre 1924 der Alpina Käse A.G., Burgdorf, das «Diplôme d'honneur», die höchste Auszeichnung in der Kategorie Schachtelkäse.

der Unternehmung vor allem an die Belieferung der ausländischen Märkte mit diesem neuen Käseprodukt gedacht. Der Export bildete zweifellos das ausschlaggebende Moment, denn der Käsehandel ist im allgemeinen exportorientiert. Infolgedessen kam es der Unternehmung sehr zu statten, dass sie ihren Export den schon bestehenden Absatzorganisationen der ihr angeschlossenen Käsehandelsfirmen übergeben konnte. Ihre Erzeugnisse bringt die Unternehmung unter der allgemein bekannten Fabrikmarke «Chalet» auf den Markt. Dank einer grosszügigen Werbetätigkeit von Seiten der Schweizerischen Käseunion sowie der gesamten Schachtelkäseindustrie konnte der Käseabsatz im allgemeinen und der Schachtelkäsekonsum im speziellen in der Schweiz erheblich gesteigert werden. Die Alpina Käse A.G. hat durch ihre Reklameaktionen zu diesem Erfolg wesentlich beigetragen und ist zu einem der bedeutendsten Lieferanten für den inländischen Markt geworden.

Roethlisberger & Sohn A.G., Schachtelkäsefabrik, Langnau i/E.

In Langnau im Emmental hat die Firma Roethlisberger & Sohn im Jahre 1919 ihrem Handels- und Exportgeschäft für Emmentalerkäse einen Schachtelkäsefabrikationsbetrieb angegliedert. Der Grundstein zu der heutigen Unternehmung wurde im Jahre 1864 durch Jakob Roethlisberger gelegt. Unter der kaufmännischen Leitung des jetzigen Seniorchefs Gottfried Roethlisberger ist sodann 1883 die Firma Roethlisberger & Sohn ins Leben gerufen worden. Bis unmittelbar vor dem Weltkrieg 1914—1918 wurde in Mailand während 24 Jahren eine Filiale unterhalten zur Erleichterung des Absatzes von Schweizerkäse.

Bereits vor dem letzten Krieg, aber insbesondere seit der Wiederaufnahme des geregelten Emmentalerkäseexportes, machte sich in fast allen Absatzgebieten eine ausgesprochene Nachfrage nach nur grossgelochtem Emmentalerkäse geltend. Die Folge davon war, dass ein noch grösserer Prozentsatz als früher klein- bis mittelgelochten Prima-Emmentalers als nicht zum Export geeignet am Lager blieb. Daher wurde nach einer geeigneten Verwertungsmöglichkeit für diese Käsesorten gesucht. Die von Gerber und Stettler angewandte Schmelzkäsefabrikationsmethode bot die nicht nur im Interesse des schweizerischen Käseexportes, sondern auch die im Interesse des ausländischen Wiederverkäufers und Konsumenten

gelegene geeignete Lösung des Problems. Auf Grund eingehender Studien und sorgfältiger technischer Arbeit baute sich die Unternehmung Roethlisberger in Langnau einen eigenen Schachtelkäsefabrikationsbetrieb auf. Dank den modernen, allen Anforderungen an Leistungsfähigkeit und Hygiene entsprechenden Einrichtungen ist die Schachtelkäsefabrik in Langnau in der Lage, qualitativ vollwertigen Schmelzkäse herzustellen.

Die eingetretene expansive Entwicklung des Absatzes nötigte die Firma in den Jahren 1927/1928, ein neues Fabrikationsgebäude zu erstellen und dieses mit einem weitgehend automatisch arbeitenden Maschinenpark auszustatten. In der juristischen Form der Unternehmung trat im Jahre 1933 durch Trennung des Schachtelkäsebetriebes vom Laibkäseexportgeschäft eine Aenderung ein. Die neue Firma Roethlisberger & Sohn, Schachtelkäsefabrik A.G., Langnau i/E., übernahm die Aktiven und Passiven der bisherigen Kollektivgesellschaft, Abteilung Fabrikation und Vertrieb von Schachtelkäse.[47]) Das Aktienkapital der A.G. betrug damals eine halbe Million und ist seither durch Rückzahlung infolge hoher Kapitalflüssigkeit auf die heutige Summe von 350 000 Fr. reduziert worden. Infolge der sehr starken Exportorientierung dieser Unternehmung hat für sie die für die ausländischen Märkte bestimmte Produktenmarke «Tiger» die weitaus grösste Bedeutung erlangt.

Bürki & Co. A.G., Schachtelkäse, Luzern

Zu den bisher dargestellten Schachtelkäseunternehmungen gesellte sich im Jahre 1923 eine ebenfalls durch ein Käseexportgeschäft gegründete neue Fabrik in Luzern.

Im Jahre 1880 eröffnete Herr Dillier Wyss in Luzern ein Käseexportgeschäft gleichen Namens, welches nachträglich an die Unternehmung S. Bürki & Co. in Burgdorf überging, von welcher Firma es im Jahre 1916 von Peter Bürki käuflich übernommen wurde. Sieben Jahre später gliederte P. Bürki seinem Käsehandelsexportgeschäft einen Fabrikationsbetrieb für Schachtelkäse an. Im Hinblick auf die eingetretene Entwicklung dieser Industrie hatte er sich zu diesem Schritt entschlossen. Hinzu kam, dass die Umarbei-

[47]) Das der S. K. als Mitglied angeschlossene Laibkäsegeschäft wird als in jeder Hinsicht selbständige Unternehmung mit eigenem Kapital weiterbetrieben.

tung des Laibkäses zu Schmelzkäse eine günstige und gewinnbringende Verwertungsmöglichkeit für die in dieser Zeit überfüllten Käselager bot. Infolge der steten Beachtung des in der schweizerischen Schachtelkäseindustrie üblichen Prinzips der Qualitätsproduktion, entwickelte sich auch diese Unternehmung in kurzer Zeit aus dem primitiven Stadium der Handarbeit zu einem bedeutenden industriellen Betrieb.

Dank der schon durch den Laibkäsehandel gegebenen Geschäftsbeziehungen, vor allem derjenigen der Firma Bürki & Co., Bern, Käseexport, konnten sowohl der Inlandabsatz als auch der Export von Schachtelkäse in beachtlicher Weise gesteigert werden. Eine organisatorische Erweiterung der Unternehmung drängte sich auf. Gleichzeitig mit der am 1. Dezember 1929 erfolgten Umwandlung der bisherigen Firma in eine Kollektivgesellschaft wurden auch vollständig neu erstellte und mit allen modernen Einrichtungen versehene Fabrikationsräumlichkeiten bezogen. Eine weitere Umorganisation der Unternehmung führte zu einer erneuten Aenderung in der juristischen Form. Auf den 1. Januar 1932 ging die Kollektivgesellschaft an die Aktiengesellschaft Bürki & Co. A.G. über. Ihr Aktienkapital beträgt 200 000 Fr.

Aus den durch die Firma in den Handel gelangenden Schachtelkäsemarken sind als hauptsächlichste «Bürki» und «Krone» hervorzuheben.

Fromagerie Le Castel S.A., Genève

Von den verschiedenen in der Westschweiz gegründeten Schachtelkäseunternehmungen hat sich nur die Firma Le Castel S.A.. Fabrique de fromage en boîtes, in Genf, im harten Konkurrenzkampf zu behaupten vermocht. Der Umstand, dass in der welschen Schweiz alle übrigen Schmelzkäsebetriebe eingegangen sind, wirkte sich zweifellos günstig auf die Entwicklung dieser Schachtelkäsefabrik aus.

Im Jahre 1928 ist die Unternehmung Le Castel als Aktiengesellschaft in Chêne-Bourg bei Genf gegründet worden. Seit diesem Zeitpunkt ist in der juristischen Form der Unternehmung keine Aenderung eingetreten. Das gesamte Aktienkapital von 201 000 Fr. lautet auf Inhaberaktien. Die Schachtelkäsefabrik Le Castel ist die einzige der heute bestehenden Unternehmungen, die nicht eine

originäre schweizerische Gründung darstellt. Die ursprüngliche Fabrik in Chêne-Bourg bei Genf wurde im Jahre 1928 von den Gebrüdern Graf aus Dôle (Frankreich) gegründet. Diese besitzen seit Ende des letzten Krieges im französischen Jura ein Käsegeschäft und eine Schachtelkäseunternehmung, welche sich zu einer der grössten dieser Branche in Frankreich entwickelt hat. Der Entschluss der Gebrüder Graf, in der Schweiz eine Schachtelkäsefabrik zu eröffnen, entsprang dem Gedanken, in ihrem Heimatland wieder Fuss zu fassen und sich auch hier in der Schachtelkäsefabrikation, in welcher die Firma in Frankreich eine so grosse Rolle spielte, eine bedeutende Position zu verschaffen. Der Versuch misslang jedoch und zwar in der Hauptsache deshalb, weil die Gebrüder Graf, die in französischen Verhältnissen aufgewachsen waren, die für unser Land ungeeigneten französischen Arbeitsmethoden und Geschäftsgebaren anwenden wollten. Die Gebrüder Graf zogen sich bereits vier Jahre nach der Gründung aus ihrer Unternehmung in Genf zurück und verkauften die Aktien an die heutigen schweizerischen Eigentümer des Geschäfts.

Bei der Standortwahl des Fabrikationsbetriebes in der Schweiz war für die Gebrüder Graf als französisch sprechende vor allem der Gesichtspunkt massgebend gewesen, die Tätigkeit im französischen Sprachgebiet und nicht zu weit von Dôle entfernt aufzunehmen. Genf bot fernerhin in Bezug auf Transporterleichterungen nach dem ausländischen Absatzmarkt mehr Vorteile als irgend ein anderer Ort der französischen Schweiz. Subjektive und zufällige Faktoren mögen im weiteren bei der Standortwahl mitgewirkt haben.

Im Jahre 1932 ging der gesamte Fabrikationsbetrieb an die schweizerischen Aktionäre über. Im Gegensatz zu der allgemeinen Exportorientierung in der schweizerischen Schachtelkäseindustrie suchten die neuen Besitzer der Firma Le Castel von Anfang an, sich in der Schweiz einen sichern Absatzmarkt zu begründen. Nachdem die ersten Schwierigkeiten überwunden waren, erfreuten sich die Produkte aus der Fabrik in Genf einer immer grösseren Beliebtheit bei der Konsumentenschaft, so dass innerhalb weniger Jahre die Produktion annähernd um das zehnfache gesteigert werden konnte. Die zunehmende Nachfrage veranlasste die Unternehmung, neben einer Betriebserweiterung auch neue Installationen

und technische Verbesserungen am Maschinenpark vorzunehmen.

Der grösste Teil des produzierten Schachtelkäses der Firma Le Castel in Genf erscheint unter den Marken «Negerli» und «Schneeball» auf dem Markt.

Muther & Co. A.G., Schüpfheim

Wie andere bisher erwähnte Unternehmungen ist auch die Schachtelkäsefabrik Muther & Co. A.G. in Schüpfheim aus Kreisen des Laibkäsehandels gegründet worden. In diesem Zusammenhang ist jedoch zu bemerken, dass die Schachtelkäsefabrik Muther nicht eine selbständige Unternehmung darstellt, sondern der Schachtelkäsefabrikationsbetrieb zusammen mit dem Laibkäsehandel unter derselben Firma Muther & Co. A.G. geführt wird. Mit Ausnahme der Unternehmung Niedermann & Co. ist die Firma Muther heute die einzige, die den Laibkäsehandel mit dem Schachtelkäsefabrikationsbetrieb in derselben Unternehmung vereinigt. Infolgedessen ist auch kein spezielles Beteiligungskapital für den Schachtelkäsebetrieb ausgeschieden; das gesamte Aktienkapital der Unternehmung Muther & Co. A.G. beträgt 500 000 Fr.

Im Jahre 1882 übernahmen Franz Muther und Richard Emmenegger das seit dem Jahre 1865 bestehende Käseexportgeschäft Fritz Felder & Co. zum Zwecke der Gründung der Firma Emmenegger & Muther, Käseexport. Dieser Firma trat 1900 der Sohn F. J. Muther als neuer Teilhaber bei. Nach dem Ausscheiden von R. Emmenegger im Jahre 1912 hiess die Firma Franz Muther & Sohn und wurde später in Muther & Co. abgeändert. Bis 1928 waren Franz Muther und sein Sohn alleinige Inhaber der Unternehmung. In diesem Jahre wurde die Kollektivgesellschaft in eine Aktiengesellschaft umgewandelt, unter Beteiligung des Verbandes Zentralschweizerischer Milchproduzenten, Luzern. Seit diesem Zeitpunkt sind in der juristischen Form der Unternehmung keine Aenderungen eingetreten.

Angespornt durch die aufsehenerregenden Erfolge, die die junge Schachtelkäseindustrie bisher auf dem Markte zu verzeichnen hatte, und um der zahlreichen Kundschaft von Emmentalerlaibkäse im Inland und im Ausland auch Schachtelkäse liefern zu können, gründeten verschiedene Käseexporteure im Jahre 1922 die Schachtelkäsefabrik Schweizerkäsekonserven A.G., Schindellegi, in der

die Firma Muther & Co. massgebend beteiligt war. Diese Unternehmung wurde jedoch im Jahre 1929 liquidiert und die Firma Muther & Co. A.G. übernahm sämtliche Marken und Einrichtungen der Fabrik in Schindellegi. Standort des Schachtelkäsefabrikationsbetriebes wurde damit Schüpfheim. Die zunehmende Nachfrage nach den von dieser Firma produzierten Schachtelkäsemarken (Hauptmarke «Lucerna») nötigten auch diese Unternehmung, eine Betriebserweiterung vorzunehmen. Da Muther & Co. A.G. bis jetzt nicht auch für andere Käseexporteure fabrizierte, hat sich der Betrieb nicht in dem Masse vergrössert, wie es bei mehreren andern Firmen der Fall war.

Berner Schachtelkäsefabrik A.G., Bern/Liebefeld

Im Liebefeld bei Bern ist auf Veranlassung der Inhaber des Laibkäsehandelsgeschäftes Zingg & Co., Bern, die Berner Schachtelkäsefabrik A.G. ins Leben gerufen worden. Sie stellt eine weitere Gründung einer Schmelzkäseunternehmung dar, die aus Kreisen des Laibkäsehandels hervorgegangen ist. Für den Betrieb jedoch wurde ein vom Handelsgeschäft verschiedener Standort gewählt. Die Eintragung im Handelsregister erfolgte am 13. Juli 1929 in Bern. Das Aktienkapital beträgt 45 000 Fr., eingeteilt in Titel zu 500 Fr.

Die Unternehmung Zingg, Käsehandelsgeschäft, ist im Jahre 1850 von Rudolf Zingg gegründet worden. Sie beschäftigte sich, als Platzgeschäft, hauptsächlich mit dem Handel von Käse und Butter. Nach und nach dehnte sich der Handelsverkehr besonders nach den angrenzenden Staaten Frankreich und Deutschland aus. Heute wird nach allen Käse beziehenden Ländern exportiert. Im Jahre 1915 wurde anlässlich einer Firmaänderung F. Gerber in die Unternehmung aufgenommen.

Der Erfolg, der den Schmelzkäseprodukten auf dem Absatzmarkt zu Teil wurde, hatte auch bei den Inhabern der Firma Zingg & Co. den Wunsch aufkommen lassen, sich mit der Herstellung dieses milchwirtschaftlichen Erzeugnisses zu befassen. Gleichzeitig erblickte man darin eine günstige Verwertungsmöglichkeit für die am Lager gebliebenen Laibkäse und nicht geringe Gewinnmöglichkeiten. In einem geeigneten Fabrikgebäude im Liebefeld bei Bern wurde im Sommer 1929 mit der ersten Produktion von Schachtel-

käse begonnen. Nach der Ueberwindung der ersten Schwierigkeiten konnte dank der Propagierung immer neuer Produkte bald ein ansehnlicher in- und ausländischer Absatzmarkt gewonnen werden. Diese Entwicklung veranlasste die Unternehmung, neben einer Betriebserweiterung auch neue Installationen und technische Verbesserungen am Produktionsapparat vorzunehmen.

Th. Niedermann & Co., Bazenheid (St. Gallen)

Als einzige heute noch bestehende Schachtelkäsefabrik der Ostschweiz finden wir die Firma Th. Niedermann & Co. in Bazenheid, im Kanton St. Gallen. Durch das Verschwinden der verschiedenen Schmelzkäsebetriebe wie Tobler & Co. A.G., Bischoffszell, Gebr. Wettstein A.G., Zürich und andere in diesem Landesteil der Schweiz, ist der Unternehmung Niedermann das Aufkommen wesentlich erleichtert worden. Im weiteren wirkte sich auch hier der Umstand günstig aus, dass der Schachtelkäsebetrieb nicht eine selbständige Gründung darstellt, sondern einem schon bestehenden Laibkäsehandelsgeschäft angegliedert werden konnte.

Die Schachtelkäsefabrikation wurde von Th. Niedermann sen. (gest. 1939) in eigenen Räumlichkeiten im Jahre 1932 in Unterbazenheid im Toggenburg aufgenommen. Th. Niedermann war im Jahre 1908 aus dem Kanton Solothurn, wo er in Zuchwil ein eigenes Milchgeschäft besass, nach Wuppenau (Kt. Thurgau) übergesiedelt. Bis im Mai 1913 blieb er in dieser Ortschaft, von wo aus er nach Tannen-Kirchberg im Toggenburg zog und die beiden Mulchen Tannen und Eggsteig-Gähwil übernahm. Seit dem Jahre 1914 betrieb er auch in Bazenheid neben einem Käsehandelsgeschäft eine Käserei. Ferner erbaute Th. Niedermann im Jahre 1920 eine weitere Käserei mit Schweinemästerei in Brägg bei Bazenheid. Seine weitgehenden Kenntnisse im Käsereigewerbe und das Fehlen einer Schachtelkäsefabrik in der Ostschweiz liessen in ihm den Entschluss reifen, sich auch der Schmelzkäseherstellung zuzuwenden. Als sich dann die Käselager mehr und mehr füllten, ohne dass befriedigender und genügender Absatz für diese Ware zu finden war, wurde mit der Umarbeitung von Laibkäse zu Schmelzkäse begonnen. Von der liquidierten Schachtelkäsefabrik Gebr. Wettstein A.G. Zürich, gelang es, die Marken und die Kundschaft zu übernehmen. Nach Ueberwindung der ersten Schwierigkeiten hatte sich der Ab-

satzmarkt soweit entwickelt, dass im Jahre 1934 von der handbetrieblichen zur maschinellen Fabrikation übergegangen werden konnte. Nach dem Tode von Vater Niedermann wurde die Unternehmung auf den 1. Januar 1940 in eine Kommanditgesellschaft umgewandelt.

Die Produkte der Unternehmung Niedermann werden unter der Hausmarke «Matterhorn», sowie unter einer weitern Marke «Alpenglühn» für verbilligte Käsesorten, in den Handel gebracht.

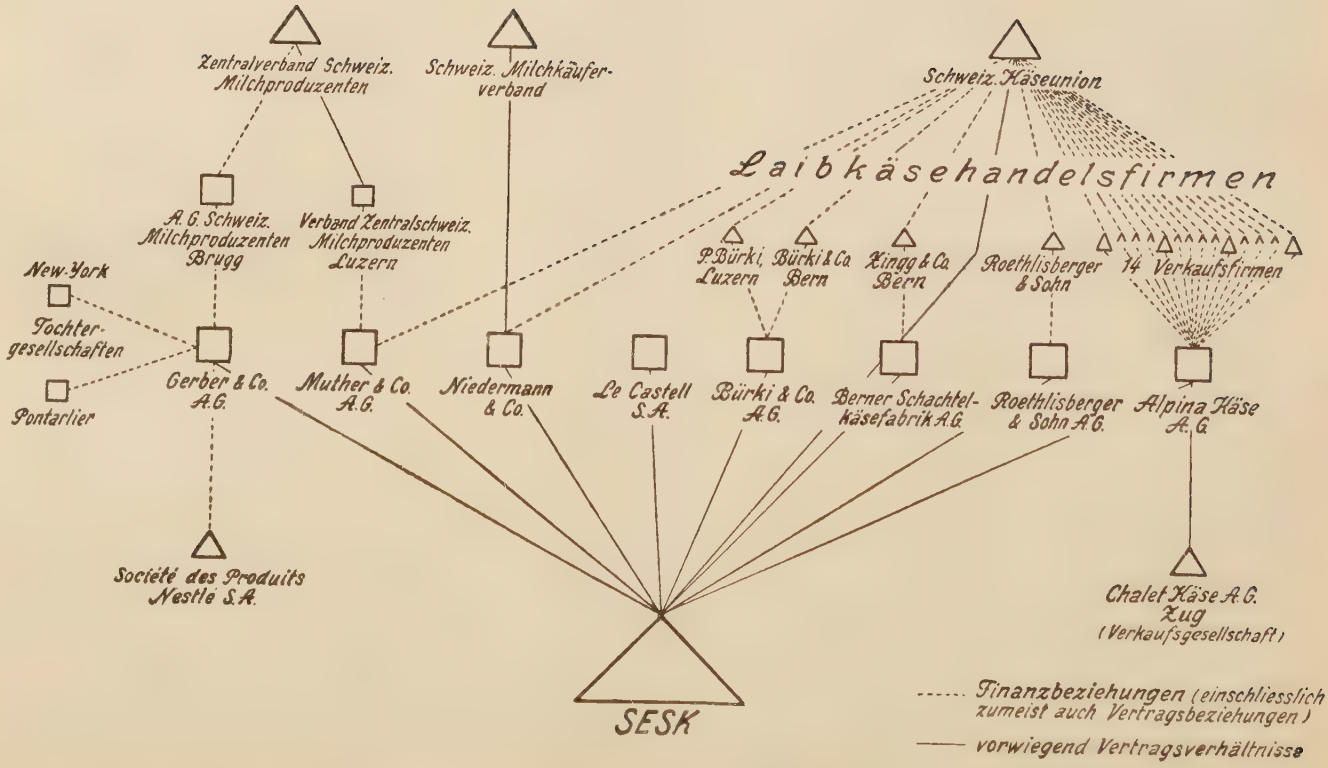
Im I. Teil dieser Arbeit haben wir festgestellt,[48]) dass sich die schweizerische Milchwirtschaft durch eine ausserordentlich reichhaltige Verknüpfung der verschiedenen Organisationen, Handels- und Fabrikationsunternehmungen untereinander, auf alle möglichen Arten, durch Beteiligung, Vertrag, Personalunion von Verwaltungsräten, Mitgliedschaft usw. auszeichnet, die sich natürlicherweise auch auf die Schachtelkäseindustrie erstreckt. Diese gegenseitigen Verbindungen gaben öfters Anlass zu Kritik. Es ist aber verständlich, dass sich zum Beispiel Käsehandelsfirmen durch die Beteiligung an einer Schmelzkäsefabrikationsunternehmung eine bestmögliche Verwertungsgelegenheit für den zur Schmelzkäseherstellung anfallenden und geeigneten Laibkäse sichern wollen. Diese Interessengemeinschaften gestatten ferner gewisse Ersparnisse im Vertrieb der Schachtelkäse, indem dafür die bereits bestehenden Verkaufsorganisationen der angeschlossenen Handelsfirmen herangezogen werden können.

An Hand von Handelsregistereintragungen, persönlich zur Verfügung stehenden Materials und Angaben von kompetenter Seite sind folgende Beteiligungen und Interessengemeinschaften verschiedener Gruppen in der Schachtelkäseindustrie festzustellen (s. graphische Darstellung, S. 52).

Die wechselvolle Entwicklung der schweizerischen Schachtelkäseindustrie in den Anfangsjahren ist von einem ruhigeren Zustand abgelöst worden. Wesentliche Neugründungen sind seit 1934 nicht mehr erfolgt, und durch den Zusammenschluss aller Unternehmungen in der SESK ist auch der rücksichtslose Konkurrenzkampf eingedämmt worden. Eine Konsolidierung der Verhältnisse

---

[48]) Vgl. Kap. 3, S. 17 ff.


Zentralverband Schweiz. Milchproduzenten
Schweiz. Milchkäuferverband
Schweiz. Käseunion
Laibkäsehandelsfirmen
A.G. Schweiz. Milchproduzenten Brugg
Verband Zentralschweiz. Milchproduzenten Luzern
New-York
Tochtergesellschaften
Pontarlier
P. Bürki, Luzern
Bürki & Co. Bern
Kingg & Co. Bern
Roethlisberger & Sohn
14 Verkaufsfirmen
Gerber & Co. A.G.
Muther & Co. A.G.
Niedermann & Co.
Le Castell S.A.
Bürki & Co. A.G.
Berner Schachtelkäsefabrik A.G.
Roethlisberger & Sohn A.G.
Alpina Käse A.G.
Société des Produits Nestlé S.A.
Chalet Käse A.G. Zug (Verkaufsgesellschaft)
SESK
Finanzbeziehungen (einschliesslich zumeist auch Vertragsbeziehungen)
vorwiegend Vertragsverhältnisse

war in Anbetracht des bedeutend zurückgegangenen Umsatzes an Schachtelkäse zu einer dringenden Notwendigkeit geworden. Nur noch gemeinsam, durch Zusammenschluss, können die schweizerischen Schachtelkäseunternehmungen den schwierigen Kampf um die Erhaltung des ausländischen Absatzmarktes einigermassen mit Erfolg bestehen. Damit dürfte endlich, falls die allgemeinen wirtschaftlichen Verhältnisse es gestatten, für die schweizerische Schachtelkäseindustrie eine Periode der ruhigen und gesunden Geschäftsentwicklung auf seriöser Basis begonnen haben, was besonders im Hinblick auf ihre wichtige Stellung, für die Gesamtentwicklung der schweizerischen Milchwirtschaft von grösster Bedeutung sein wird.

b) *Standortsproblem und Industrieauswanderung*

Zum Problem der Standortswahl der schweizerischen Schachtelkäseindustrie ist zu sagen, dass sich zur Erklärung der tatsächlichen Verhältnisse in diesem Industriezweig keine Standortstheorien verwenden lassen. Es ist für die schweizerische Industrie im allgemeinen charakteristisch, dass, trotz mancher Versuche, nur selten eine wissenschaftlich theoretische Standortsanalyse Aufschluss über die wirkliche Standortslage geben kann. Ein ganzes Motivenbündel, in welchem die nichtwirtschaftlichen Gründe, vor allem traditionelle oder persönliche Momente sehr oft ausschlaggebend sind, entscheidet gewöhnlich über den Standort einer Neuanlage. Eine eingehende Untersuchung und Umfrage bei den einzelnen Unternehmungen der Schachtelkäseindustrie hat ergeben, dass in ausserordentlich geringem Masse wirtschaftliche Standortsfaktoren zur Wahl des Produktionsortes beigetragen haben und somit niemals massgebend den Standort der schweizerischen Schachtelkäseindustrie bestimmten. Nicht bei einem einzigen Betriebe liegt der Standortswahl eine Kostenkalkulation zu Grunde, sondern sie war, wie die Darstellung der einzelnen Unternehmungen zeigt, durch traditionelle, persönliche, zum Teil zufällige Momente bedingt. Die schweizerische Schachtelkäseindustrie kann deshalb nicht mit Aussicht auf Erfolg rechnerisch auf ihre generellen Standortsfaktoren untersucht werden.

In der schweizerischen Schachtelkäseindustrie sind zwei voneinander differenzierte Gründungsarten zu unterscheiden. Zunächst

haben einige bereits bestehende Laibkäsehandelsfirmen ihrer Unternehmung einen Schachtelkäsefabrikationsbetrieb angegliedert. Eine Standortsbestimmung nach den Faktoren des angegliederten Produktionszweiges käme hier nur in Frage, wenn das Standortsgewicht der Schachtelkäsefabrik das bereits bestehende, durch die ursprüngliche Unternehmung gegebene Standortsgewicht aufzuheben vermocht hätte. Eine wegen Kostenersparnis bewirkte Verlegung des ganzen Fabrikationsapparates ist aber nirgends eingetreten, und somit war die Schachtelkäsefabrikation überhaupt nicht standortbestimmend für solche gemischte Betriebe, sondern umgekehrt, der Standort der Schachtelkäsefabrikation wurde bestimmt durch den Standort der Laibkäsehandelsunternehmungen, der sich wiederum nicht weit vom Standort der Laibkäsefabrikation befindet, die ihrerseits die Produktion von grossen Mengen guter Milch voraussetzt (Emmental usw.). Diese erste Art der Gründung finden wir bei Roethlisberger in Langnau, bei Bürki in Luzern, bei Muther in Schüpfheim und bei Niedermann in Bazenheid. Es sei aber auch an Gerber in Thun erinnert, wo ebenfalls die Schachtelkäsefabrikation aus einem Käsehandelsgeschäft herausgewachsen ist. In die zweite Gruppe sind die Unternehmungen zusammenzufassen, deren Ursprung nicht auf das Bestehen eines Käsehandelsgeschäftes zurückzuführen ist, sondern bei denen sich die Standortswahl mehr nach zufälligen Momenten richtete. Da wo ein leeres Fabrikgebäude zur Verfügung gestanden, wo ein initiativer Geist es verstanden hat, diese neue Produktion aufzunehmen, ist die Schachtelkäseindustrie heimisch geworden. In diese Kategorie sind die Alpina Käse A.G., Burgdorf, die Schachtelkäsefabrik Liebefeld/Bern und Le Castel in Genf einzuordnen.

Die Ausnützung von natürlichen Kräften, wie zum Beispiel Wasserkraft, ist in der schweizerischen Schachtelkäseindustrie praktisch nicht bedeutsam; durchwegs finden wir elektrische Kraftanlagen auf Fremdstrom installiert.[49]) Als Standortsfaktor spielt somit dieses Moment keine Rolle, da Elektrizität in der Schweiz nach unserer Auffassung den Charakter einer Ubiquität besitzt. Im weiteren könnten die Kraftstoffe nur in beschränktem Masse

[49]) Vgl. Tab. VIII, S. 70.

ausschlaggebend sein, da sie in der Kostenrechnung einen verhältnismässig geringen Anteil ausmachen.

Eine Standortsorientierung nach den menschlichen Arbeitskräften hat bei der Errichtung der verschiedenen Betriebe ebenfalls nirgends entscheidend mitgesprochen. Gelernte Arbeiter beansprucht die Schachtelkäseindustrie nur in sehr geringem Masse, und da sie hauptsächlich Frauen beschäftigt,[50]) bleibt auch der Lohnfaktor ohne Bedeutung, da weibliche Arbeitskräfte überall und an sich schon billig sind. Eine Arbeitsorientierung konnte deshalb nicht eintreten und sie wird es auch in Zukunft nicht, weil den Lohnkosten infolge der maschinellen Produktionsweise zu geringe Bedeutung zukommt.

Eine Konsumorientierung ist für die schweizerische Schachtelkäseindustrie als Exportindustrie ebenfalls bedeutungslos und auch praktisch nicht festzustellen. Im weiteren ist zu beachten, dass im Moment, wo die Transportkosten im Verhältnis zum spezifischen Wert des Produktes eine praktisch unbedeutende Rolle spielen, das Gesetz der Transportorientierung irrelevant wird.

Im allgemeinen lässt sich eine Tendenz der Standortorientierung nach dem Rohproduktenlager hin feststellen, obschon auch hier zum Beispiel die Lage des Betriebes von Le Castel in Genf jeder theoretischen Begründung spottet. Eine Erklärung der Orientierung der Schachtelkäseindustrie, unter den dargelegten Umständen, nach dem als Gewichtsverlustmaterial zu betrachtenden Rohmaterial, dem Käse, hin, scheint immerhin möglich, können doch Gewichtsverlustmaterialien die Produktion bis an ihr Lager ziehen.[51]) Gegenwärtig spielt auch dieses Moment keine Rolle, da laut dem Vertrag mit der Schweizerischen Käseunion das Rohprodukt Käse an die Schachtelkäsefabriken franko Domizil geliefert wird.

Zusammenfassend ist festzuhalten, dass irrationale Kräfte, zufällige, subjektive Momente, die Wirkungen der ökonomischen Gesetzmässigkeiten weitgehend ausgeschaltet, und dass spezifische wirtschaftliche Standortsfaktoren nur einen schwachen Einfluss

---

[50]) Vgl. Kap. 8, S. 78 ff.

[51]) *Weber Alfred,* «Ueber den Standort der Industrien», I. Teil: Reine Theorie des Standortes, Tübingen 1909, S. 62.

auf die Standortswahl der schweizerischen Schachtelkäseindustrie ausgeübt haben.

Im zweiten Teil dieses Abschnittes soll noch kurz das Augenmerk auf die Auslandsgründungen und -beteiligungen der schweizerischen Schachtelkäseindustrie gerichtet werden. Da sich jedoch die Unternehmungen in Bezug auf Mitteilungen ihre ausländischen Verbindungen betreffend äusserst reserviert zeigen, ist hier allerdings nur eine prinzipielle Behandlung dieser Frage möglich.

Der Prozess der Industrieauswanderung ist mit dem innersten Wesen der schweizerischen Volkswirtschaft, vor allem mit dem Charakter ihrer Exportindustrie, verwachsen. Die allgemeine Tendenz in der schweizerischen Industrie, infolge der Beschränktheit des Wirtschaftsraumes und der Abhängigkeit unserer Fabrikationstätigkeit vom Auslande sich ausserhalb der Landesgrenzen niederzulassen, hat sich auch in der Schachtelkäseindustrie eingestellt. Sehr häufig bildete diese Erscheinung den Gegenstand heftiger Kritik, die jedoch einer unvoreingenommenen Prüfung nicht standhält. Zweifellos ist unserer Milch- und Volkswirtschaft am besten gedient, wenn möglichst viel Schachtelkäse in der Schweiz hergestellt und aus unserem Lande exportiert werden kann. Die schweizerische Schachtelkäseindustrie konnte indessen die Ausbreitung der Schmelzkäsefabrikation in den verschiedenen Staaten nicht verhindern und der für den schweizerischen Export ungünstigen Entwicklung der allgemeinen wirtschaftlichen Verhältnisse nicht Einhalt gebieten. Es ist nicht lediglich *eine* Ursache, sondern das Zusammenwirken von verschiedenen Umständen, die zur teilweisen Expatriierung der Schachtelkäseindustrie geführt haben. Insbesondere die Faktoren, die sich auf den ausländischen Absatzmarkt beziehen, spielten eine ausschlaggebende Rolle. Sicher ist, dass von Seiten der schweizerischen Unternehmungen die Fabrikation im Auslande nicht ohne zwingende Ursachen aufgenommen worden ist. Den stärksten Anstoss dazu gaben die ständige Erhöhung der Zollansätze des Auslandes aus fiskalischen sowie aus protektionistischen Gründen, die Einfuhrerschwerungen besonders infolge der Autarkiebestrebungen und die fortschreitende Entwertung der Währungen, sowie endlich die durch den hohen schweizerischen Milchpreis bedingten Exportschwierigkeiten. Diese Umstände zwan-

gen zur Aufnahme der Produktion von Schachtelkäse im Auslande, wenn nicht der Absatz und die Kundschaft vollständig an die dortigen einheimischen Produzenten übergehen sollten. Wenn sich unter diesen Umständen schweizerische Unternehmer entschlossen, die Fabrikation im Auslande aufzunehmen oder gegen eine entsprechende Lizenzgebühr ausüben zu lassen, so kann ihnen dies schwerlich zum Vorwurf gemacht werden.

Eine wesentliche Konkurrenzierung der in unserem Lande sich befindenden Unternehmungen durch die im Auslande gelegenen schweizerischen Fabriken ist nicht festzustellen und von einer, durch uns durchgeführten Umfrage auch nicht bestätigt worden. In allen Fällen, wo schweizerische Schachtelkäsefabriken an ausländischen Unternehmungen beteiligt sind, wird das Produkt dieser letzteren unter einwandfreier Deklaration des Ursprungs in den Handel gebracht und alles vermieden, was eine Verwechslung mit dem schweizerischen Originalprodukt und damit eine Konkurrenzierung desselben bewirken könnte. Ein Beweis dafür ist in der Tatsache zu sehen, dass der Export von schweizerischem Schachtelkäse nach den betreffenden Ländern nicht aufgehört, sondern in dem Masse sich fortgesetzt hat, als es die Kontingentierungs-, Zoll- und Devisenmassnahmen der betreffenden Staaten überhaupt noch ermöglichten.[52]) Ein messbarer Schaden ist bis heute für die schweizerische Milch- und Volkswirtschaft aus dieser Industrieexpatriierung nicht entstanden. Er würde dann eintreten, wenn die im Auslande errichteten Tochtergesellschaften etc. sich verselbständigen und den Mutterhäusern erfolgreich Konkurrenz machen würden, ein Zustand, der in der Schachtelkäseindustrie bis jetzt nicht festzustellen ist. Sicher ist es auch vom allgemeinen Standpunkt der schweizerischen Volkswirtschaft aus vorzuziehen, einen Teil der Produktion ins Ausland zu verlegen, um damit den Kontakt mit den Konsumenten nicht zu verlieren und dieser Absatzmärkte nicht verlustig zu gehen. Dadurch bleiben der Schweiz Einnahmen erhalten (Zahlungsbilanz), die andernfalls endgültig für sie verloren wären.

---

[52]) «Milchverbände, Käseunion, Schachtelkäseindustrie», hrgb. vom Sekretariat des Zentralverbandes Schweizerischer Milchproduzenten, Bern 1935.

6. KAPITEL

Der Fabrikationsvorgang und das Produkt

a) *Der technische Fabrikationsprozess*

Zum besseren Verständnis verschiedener aufgeworfener Probleme und des Wesens der Schachtelkäseindustrie im allgemeinen soll im folgenden der technische Vorgang der Schachtelkäsefabrikation, ohne auf Einzelheiten einzugehen, dargestellt werden. Wie im 4. Kapitel dargelegt wurde, ist die Fabrikation des Schachtelkäses auf ein von W. Gerber und F. Stettler erstmals gefundenes Verfahren zurückzuführen. Sie versuchten, Emmentalerkäse in eine für den Tropenversand haltbare Form, in geeigneter Packung, zu verwandeln.

Lange Zeit gab es weder im schweizerischen, noch im ausländischen Schrifttum eine eingehende Beschreibung der technischen Einzelheiten der Schmelzkäseherstellung. Diese Tatsache war in erster Linie darauf zurückzuführen, dass die Schachtelkäseunternehmungen von Beginn an den ganzen Fabrikationsvorgang mit dem Schleier des Geheimnisses umhüllten. Für Aussenstehende war es unmöglich und ist es heute noch schwer, einen Schachtelkäsefabrikationsbetrieb zu besichtigen. Dennoch bildete sich nach und nach über das Gebiet der Schmelzkäsebereitung ein beachtliches Fachschrifttum heraus,[53]) besonders gefördert durch wertvolle Beiträge in milchwirtschaftlichen Zeitschriften und Zeitungen. Infolgedessen ist heute das Prinzip der Herstellung von Schachtelkäse, die Umschmelzung und Haltbarmachung des Rohkäses, allgemein bekannt. Sicher wird ein weniger ängstliches Hüten der Erfahrungen einer weiteren Entwicklung und wissenschaftlichen Erforschung der Schmelzkäsefabrikation nur förderlich sein.

Als Rohmaterial dient zur Schmelzkäsebereitung sowohl reifer Hart- als auch Weichkäse, denn es ist gelungen, jede Käsesorte in die haltbare Form überzuführen,[54]) doch haben die Hartkäse am besten Eingang gefunden. Infolge des hohen Wassergehaltes der

---

[53]) Vgl. Literaturverzeichnis, S. 170/171.

[54]) Die Gründerfirma Gerber & Co. verwendete anfänglich zur Herstellung von Schmelzkäse ausschliesslich die Produkte der Emmentalerkäserei. Nach und nach ist man dazu übergegangen, auch andere Käsesorten zu schmelzen und untereinander zu mischen.

Weichkäse sind hier grössere Schwierigkeiten in Bezug auf die Haltbarkeit zu überwinden. Es können Käse verschiedenen Alters verarbeitet werden, jedoch nur solche vorzüglicher Qualität.[55]) Da noch heute in Laienkreisen sehr oft die irrige Auffassung besteht, zur Herstellung von Schachtelkäse diene Rohmaterial geringerer Qualität, so muss an dieser Stelle ausdrücklich erwähnt werden, dass es der Schachtelkäseindustrie, wie auch andern Industrien nicht möglich ist, aus minderwertigem Rohmaterial ein gutes Endprodukt herzustellen. Die Erfahrungen in einzelnen Ländern, namentlich in Deutschland und in Frankreich haben gezeigt, dass es ein grosser Fehler ist, Hart- oder Weichkäse ungenügender Qualität zu Schachtelkäse zu verarbeiten. Der elementare Grundsatz, dass zur Fabrikation eines vorzüglichen Qualitätsproduktes nur gutes Rohmaterial herangezogen werden kann, hat auch für die Schachtelkäseindustrie unbeschränkte Geltung. Da die schweizerische Exportindustrie im allgemeinen und die Schachtelkäseindustrie im speziellen sich nur mit erstklassigen Qualitätsprodukten behaupten können, werden sie umso mehr auf eine sorgfältige Auswahl des Rohproduktes bedacht sein müssen.[56])

Der Fabrikationsprozess des Schmelzkäses ist in der Schweiz von Betrieb zu Betrieb nicht sehr verschieden. Im allgemeinen umfasst er die drei folgenden Hauptvorgänge:

1. Aufbereitung des Rohmaterials (Reinigen und Zerkleinern);
2. Schmelzprozess;
3. Abfüllen und Verpacken.

Die Lösung des Problems der Mechanisierung der Arbeitsvorgänge bei der fabrikmässigen Herstellung des Schmelzkäses verursachte in Anbetracht der Empfindlichkeit der zu verarbeitenden Rohstoffe erhebliche Schwierigkeiten. Anfänglich behalf man sich mit Maschinen aus andern Industriezweigen, die man zweckentsprechend abänderte. Heute sind die Maschinenfabriken zu Konstruktionen gekommen, welche den Anforderungen einer rationellen, technisch und hygienisch einwandfreien Massenherstellung von Schmelzkäse genügen.

Der Gang der Fabrikation ist folgender: Der Aufbereitung hat die richtige Auswahl und Zusammenstellung des Rohmaterials vor-

[55]) Vgl. Kap. 2, S. 16 und S. 118.
[56]) Vgl. Kap. 2, S. 16 und S. 118.

auszugehen, die entscheidend für das Aroma des Schmelzkäses sind. Hierauf wird der zur Verarbeitung gelangende Käse gründlich gereinigt. Die Rinde der bereit gestellten Käse wird abgeschält oder nach vorausgegangener Einwirkung von Dampf mechanisch durch Abkratzen entfernt, damit keine Schmutzteile mitverarbeitet werden. Das so vorbereitete Rohmaterial wird in Stücke geschnitten, die in geeigneter Mischung zu Paketen zusammengelegt und im sogenannten Wolf zerkleinert werden. In einigen Betrieben gelangt von hier die Masse noch in eine Walzenmühle, in der sie von neuem gemischt und aufs feinste gemahlen wird. Die von der Reinigung des Käses herrührenden Rindenteile finden zu Futterzwecken Verwendung. Auch lassen sich aus diesen Abfällen ca. 20 bis 30 % Butterfett gewinnen, das durch Raffination geruchlos gemacht werden kann.[57])

Der wichtigste und für die Gestaltung des Fertigfabrikates und seine wesentlichen Eigenschaften entscheidende Vorgang ist der Schmelzprozess. Von ihm hängen zum allergrössten Teil die Güte des Erzeugnisses, die Farbe, der Geschmack, die Schnittfestigkeit und Haltbarkeit und damit letzten Endes auch die wirtschaftliche Existenzmöglichkeit des Betriebes ab. In diesem zweiten Fabrikationsstadium kommt das nun völlig zerkleinerte Material in die Schmelzpfanne. Hier wird die sogenannte Richtlösung zugegeben, die einen Hauptteil des Fabrikationsgeheimnisses von Anfang an und zum Teil noch heute darstellt. Diese Richtlösung besteht aus gewissen übersäuerten Salzlösungen, die quellend, wie auch dispergierend und emulgierend auf die Käsemasse einwirken. Findet ein Schmelzen des Käses ohne solchen Zusatz statt, so klumpt das Eiweiss zu einer ledrigen Masse zusammen, die im ausgetretenen Fett schwimmt.[58]) In Bezug auf die Zusammensetzung und Menge des Zusatzes, die einen entscheidenden Einfluss auf das Gelingen der Produktion ausüben, ist man heute durch die ausländische Literatur ziemlich weitgehend orientiert. Je nach der Sorte, dem Alter, dem Fettgehalt, dem Säuregehalt und der sonstigen Struktur des Käses sind die zugegebenen Salzlösungen verschieden. In den hermetisch verschlossenen Schmelzpfannen wird die Käsemischung

[57]) *Ottiker A.*, «Die Herstellung von Schachtel- und Konservenkäse», Bern 1927, S. 13.

[58]) *Wyssmann und Peter*, a. a. O., S. 209.

unter andauerndem Rühren und unter Dampfdruck (1 bis 2 Atm.), oft unter gleichzeitiger Anwendung von Vakuum, auf 60 bis 70 Grad Celsius erhitzt. Durch die gesteigerte Wärmezufuhr soll gleichzeitig eine Pasteurisation des Schmelzgutes erreicht werden. Meistens werden für diesen Schmelzprozess Vakuumkochapparate für einen Inhalt von nicht mehr als 20 kg Käse verwendet; es sind jedoch auch Versuche mit Apparaten, die bis zu 80 kg Käse fassen, gemacht worden. Im allgemeinen haben sich die kleinern Schmelzpfannen besser bewährt.

Als letzte Etappe des Fabrikationsprozesses sind noch das Abfüllen und die Verpackung des Schmelzkäses zu erwähnen, zwei subtile und für den Qualitätszustand des Produktes sehr wichtige Vorgänge. Die fertige, jedoch noch flüssige Schmelzkäsemasse wird mittelst besonderer Maschinen in Stanniolformen abgefüllt und allseitig eingewickelt, etikettiert und in Schachteln verpackt. Diese Manipulationen werden heute in gut eingerichteten Betrieben restlos mit automatisch arbeitenden Maschinen besorgt, wodurch eine hygienische Behandlung gesichert und eine Wiederinfektion des Schmelzkäses weitgehend verhindert wird. In der nun nachfolgenden Abkühlung erstarrt die Masse und bildet einen in der Struktur gleichmässigen und haltbaren Käseteig.

b) *Das Produkt*

Die Entstehungsgeschichte des Schachtelkäses und die kurze Darstellung seines Fabrikationsvorganges haben über das Wesen und die Zweckbestimmung dieses milchwirtschaftlichen Produktes Aufschluss erteilt. Eine Definition des Begriffes Schmelzkäse, bzw. Schachtelkäse muss die in den erwähnten Ausführungen hervorgehobenen, charakteristischen Merkmale in sich schliessen, um vollständig zu sein. K. Gutzwiller [59]) umschreibt den Begriff Schachtelkäse folgendermassen: «Schachtelkäse schweizerischer Provenienz ist ein aus Hart- oder Weichkäse, durch Umarbeitung unter Anwendung von Hitze (Sterilisation) hergestelltes und für den Kleinhandel in geeigneten Mengen verpacktes Produkt, das in der Hauptsache die charakteristischen Eigenschaften des als Ausgangsmaterial verwendeten Originalkäses besitzt und durch eine be-

[59]) *Gutzwiller K.*, «Ueber die schweizerische Schachtelkäseindustrie», in Festschrift zur IX. Landwirtschaftl. Ausstellung in Bern, 1925, S. 69.

deutende Haltbarkeit sich auszeichnet. Wir haben es mit einer Kleinpackung zu tun, die, wie die Milchkonserve, die Schwierigkeiten des Fernverkehres leicht überwindet und sich unter anderm auch für den Absatz nach tropischen Gebieten eignet.» Diese Begriffsformulierung scheint nicht unpassend zu sein, weist jedoch auf den wichtigen Punkt des Zusatzes von Richtsalzlösungen nicht hin. Die Eidg. Verordnung über den Verkehr mit Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen vom 26. Mai 1936 definiert den Schachtelkäse folgendermassen: «Schmelzkäse, Schachtelkäse, Käse ohne Rinde sind aus handelsreifen Käsesorten durch Umarbeitung in der Wärme und unter Zusatz von gewissen emulgierenden Salzlösungen und allenfalls Gewürzen oder Wein usw. hergestellte, für den Kleinhandel verpackte Erzeugnisse. Sie müssen in der Hauptsache die Eigenschaften der als Ausgangsmaterialien verwendeten Käsesorten aufweisen und durch eine weitgehende Haltbarkeit ausgezeichnet sein.» Zweifellos kann diese prägnante Definition in Verbindung mit der von K. Gutzwiller aufgestellten für eine Begriffsbestimmung des Schmelzkäses vollkommen genügen, und es ist daher nicht notwendig, weiter auf die Frage der Begriffsformulierung einzugehen.

Ausser der Bestimmung einer exakten Definition des Produktes unter Berücksichtigung nicht nur der technologischen Faktoren, sondern auch der Gesetze betreffend den Lebensmittelverkehr, ist auch die Festlegung einer klaren Benennung des Erzeugnisses notwendig. Können wir in Bezug auf die Umschreibung des Begriffes Schmelzkäse eine gewisse Einheitlichkeit in den Auffassungen feststellen, so fehlt dieselbe vollständig in Bezug auf die Benennung des Produktes. Es existieren allein in der Schweiz eine grosse Zahl verschiedener sinnesverwandter Bezeichnungen für den Schmelzkäse. Dazu treten viele ausländische Namen, die die Verwirrung nur noch vergrössern. In unserem Lande, als der Ursprungsstätte des Schmelzkäses, ist der Name Schachtelkäse weitaus der gebräuchlichste und von Anfang an zur Benennung des Produktes verwendet worden. Aus subjektiv bedingten, sachlich jedenfalls nicht gerechtfertigten Gründen hat dieser Name in der Schweiz Eingang und allgemeine Verbreitung gefunden. Wir unterscheiden Hart-, Weich-, Fett- und andere Käsesorten, bei denen der Name auf das wesentliche, sachliche Merkmal der betreffenden

Käseart hinweist. «Schachtelkäse» dagegen ist nun aber in diesem Sinne keine grundlegende Sachbezeichnung, denn die zufällige Verpackungsart des Produktes in Schachteln kann niemals als das typische, wesentliche Merkmal des Schmelzkäses angesprochen werden. Schon lange vor der Erfindung des Schachtelkäses erschienen bestimmte Käsesorten — wie Weichkäse und Spezialkäse — in Schachteln verpackt auf dem Markt. In Bayern, Württemberg und Oesterreich erzeugt man beispielsweise unter diesem Namen die bekannten Münster- und Hohenheimerschachtelkäse.[60]) Im Interesse einer klaren Warenbezeichnung, und um Verwechslungen mit andern Käsesorten, vor allem mit verschiedenen Weichkäsen, die auch in Schachteln verpackt auf den Markt gelangen, deren Herstellung jedoch mit der dem Schmelzkäseverfahren eigenen Prozedur nichts gemeinsam hat, zu vermeiden, sollte eigentlich auf die Bezeichnung Schachtelkäse zu Gunsten eines einzigen zutreffenden Namens verzichtet werden.[61]) Die Bezeichnung Schmelzkäse (fromages fondus, formaggi fusi) scheint allgemein am zutreffendsten zu sein, da dieser Name den wesentlichen Produktionsprozess dieser Käseart charakterisiert und auf die spezielle Eigenart dieses Erzeugnisses hinweist. In der neuen Lebensmittelgesetzgebung[62]) kommt diese Auffassung ebenfalls zum Durchbruch, denn während in den früheren Verordnungen der Hauptbezeichnung Schachtelkäse Rechnung getragen war, führt die neue die Hauptbezeichnung Schmelzkäse ein. Da jedoch von der schweizerischen Schmelzkäseindustrie der Name Schachtelkäse ausschliesslich verwendet wird,[63]) soll er auch für diese Arbeit weiterhin beibehalten werden.

---

[60]) *Gratz O.*, a. a. O., S. 18.

[61]) Wir haben tatsächlich in Konsumentenkreisen eine grosse Unklarheit in Bezug auf die Unterscheidung von Schachtelkäse (Schmelzkäse) und Weichkäse in Schachteln verpackt feststellen müssen, deren Ursache grösstenteils in der unzweckmässigen Benennung des Schmelzkäses nach seiner Verpackungsart («Schachtelkäse») liegt.

[62]) Verordnung über den Verkehr mit Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen vom 26. Mai 1936.

[63]) Im Verband der Schweiz. Schachtelkäsefabrikanten wurde beschlossen, an der ursprünglichen Bezeichnung «Emmentalerschachtelkäse» festzuhalten.

Weitere sinnesverwandte Bezeichnungen für Schmelzkäse sind sodann «Emmentaler ohne Rinde», «Konservenkäse»; seltener wird er «Büchsenkäse» oder «Käsekrem» genannt.[64]) Die Bezeichnung Büchsenkäse ist nur bedingt zutreffend, da es auch ungeschmolzenen, in Blechbüchsen verpackten Weichkäse gibt. In den französisch sprechenden Ländern kennt man den Schmelzkäse unter den folgenden Namen: «fromage en boîtes», «gruyère en boîtes», «fromage pasteurisé» oder «fromage retravaillé». Für die beiden ersten Namen gelten dieselben Bemerkungen wie für die Bezeichnung Schachtelkäse. Die Benennung «fromage pasteurisé» ist ebenfalls unpassend, weil man darunter Käse verstehen könnte, der aus pasteurisierter Milch zubereitet ist, was heute auch für mehrere gekochte und ungekochte Käse, jedoch nicht für Schmelzkäse, zutrifft. Aehnlich ist die Bezeichnung «fromage retravaillé» zu beurteilen, die weder in sprachlicher, noch in sachlicher Hinsicht genügen kann. Endlich ist in den angelsächsischen Staaten der Schmelzkäse als «process cheese», «blended cheese», «package cheese», «pasteurised cheese» usw., und in den USA im Handel häufig auch als «Kraft cheese» bekannt.[65])

Die Eidg. Lebensmittelgesetzgebung stellt für die Fabrikation des Schmelzkäses streng gehaltene Bestimmungen auf und bietet damit dem Konsumenten Gewähr für ein in jeder Beziehung einwandfreies Produkt. So sind zum Beispiel im Gegensatz zu verschiedenen ausländischen Normen in der Schweiz ganz oder teilweise aus ausländischem Käse hergestellte Schmelzkäse in Inseraten, Reklamen jeder Art und auf den Packungen ausdrücklich als ausländische Schmelzkäse zu kennzeichnen.[66])

Dem Zweck der Aufrechterhaltung eines vorzüglichen Qualitätsniveaus und dem Schutz der Konsumenten vor Irreführung und Täuschung, dient ebenfalls das vom Verband Schweizerischer Emmentaler Schachtelkäsefabrikanten aufgestellte Regulativ über die Qualitätsanforderungen und Kontrollmassnahmen (vgl. IV. Teil). Während sich früher jeder Fabrikant im eigenen Interesse bemühte, sein ganzes Können und Wissen der Herstellung einer möglichst guten Qualität zu widmen, um seinem Produkt eine grosse Ver-

[64]) *Gratz O.*, a. a. O., S. 18.
[65]) *Gratz O.*, a. a. O., S. 18.
[66]) Lebensmittelverordnung, a. a. O., Art. 82/2.

breitung zu schaffen, zeigten sich nach und nach Erscheinungen, die dazu angetan waren, dem Qualitätsgrundsatz, der bis dahin in der Schweiz galt, Abbruch zu tun. Unter dem Drucke des zunehmenden Wettbewerbes kamen Fabrikanten auf den Gedanken, ihre Verdienstmarge dadurch zu vergrössern, dass sie, namentlich unter anonymen Marken, billige Qualitäten herstellten, sei es durch Erhöhung des Wassergehalts oder durch Mitverarbeitung von nicht vollfettem Käse, ohne den Käufer durch entsprechende Aufschriften über den geringeren Wert des Produktes aufzuklären.[67]) Gemäss den heute bestehenden Verbandsvorschriften muss die Unterscheidung der vollfetten, halbfetten und viertelfetten Schmelzkäse jeder Sorte eine derart klare sein, dass der Konsument sofort weiss, welche Produktenart und Qualität ihm angeboten wird. So dürfen zum Beispiel die viertelfetten Sorten nur in viereckiger Form und im Gewicht von 35 gr auf den Markt gebracht werden. Die Schachteln, sowie die Einzelstücke, die nicht in Schachteln verpackt sind, müssen etikettiert, und das Wort «viertelfett» muss in mindestens 5 Millimeter hohen Buchstaben angeschrieben sein. Neue Schmelzkäsesorten dürfen grundsätzlich nur in vollfetter Qualität und in den von der SESK bewilligten Formaten und Packungen hergestellt werden.[68])

Betreffend den Mindestgehalt an Milchfett in der Trockenmasse und an Trockenmasse selbst sind die in der Eidg. Lebensmittelverordnung vom 26. Mai 1936 enthaltenen Vorschriften massgebend. Bis zur Abänderung oder Ergänzung der Verordnung gelten für Doppelrahmkäse die vom Verband festgelegten Normen. Die Vorschriften und Verfügungen ausländischer Verbände bestimmen durchwegs und einheitlich, dass der Fettgehalt in der Trockenmasse des Schmelzkäses bei Kleinpackungen auf der Etikette, bei grösseren Packungen durch Aufdruck auf die unmittelbare Umhüllung anzugeben sei. Bei der Kontrolle des Fettgehaltes ist nach den Bestimmungen verschiedener Staaten auf den Zusatz der sogenannten Richtsalze Rücksicht zu nehmen.[69]) Die Schmelzkäse wer-

---

[67]) SESK-Bericht vom 22. November 1934.

[68]) SESK-Regulativ über die Qualitätsanforderungen.

[69]) *Winsauer Karl,* «Internationale Regelung der Herstellung und des Handels von Schmelzkäse», wissenschaftliche Berichte des XI. Milchwirtschaftl. Weltkongresses in Berlin 1937, Bd. III, Hildesheim 1937.

den analog den ungeschmolzenen Käsen, d. h. dem Rohprodukt, in verschiedene, nach dem Fettgehalt abgestufte Klassen eingeteilt. Die Fettgehaltsstufen, innerhalb welcher Schmelzkäse hergestellt und in den Handel gebracht werden dürfen, sind indessen in den einzelnen Staaten nicht einheitlich.

In Bezug auf Beimischungen zum Schmelzkäse verbietet die schweizerische Gesetzgebung zweifellos mit Recht neben dem Zusatz von milchfremden Fetten auch den Zusatz von Konservierungsmitteln, ausgenommen von Kochsalz.[70]) Tatsächlich lehrt die praktische Erfahrung, dass bei einer gewissenhaften Auswahl des Rohmaterials und bei einer sorgsamen, fachgemässen Verarbeitung desselben, Konservierungsmittel nicht erforderlich sind. Wie weitgehend eine Vermischung des Käses mit andern Lebensmitteln zulässig ist, kommt in der bestehenden Gesetzgebung nicht eindeutig zum Ausdruck. Die Meinungen hierüber sind geteilt; jedenfalls sollten im Interesse einer gewissen Erhaltung der Milchprodukte in ihrer Ursprünglichkeit derartige Beimischungen nur in vernünftig beschränktem Rahmen erfolgen. Folgende Schmelzkäsesorten sind beim Verband Schweiz. Emmentaler Schachtelkäsefabrikanten angemeldet und für den Markt zugelassen worden:[71])

I. *Doppelrahmkäse 65 % Fett i. T., 55 % Trockenmasse*
Doppelrahmkäse

II. *Rahmkäse 55 % Fett i. T., 53 % Trockenmasse*
Rahmkäse
Bezeichnungen wie Rahm, Butter, Crème, au beurre, dürfen nur verwendet werden für die Produkte mit wenigstens 55 % Fett i. T. auf den bereits angemeldeten und hinterlegten Markenbildern.

III. *Vollfettkäse 45 % Fett i. T., 55 % Trockenmasse*
a) Emmentaler ohne Zusatz
b) Emmentaler mit Zusatz von: Kümmel
Schinken
Frischeiern
Senf
Wein
Knoblauch
u. a.
c) Tilsiter 45 % Fett i. T., 50 % Trockenmasse

---

[70]) Lebensmittelverordnung, a. a. O., Art. 86 und 89.
[71]) SESK-Qualitätsregulativ.

d) andere Sorten: Romadur
Roquefort
Gorgonzola
Weichkäse
Greyerzer

IV. *Dreiviertelfettkäse 35 % Fett i. T., 45 % Trockenmasse*
a) Dreiviertelfettkäse ohne Zusatz
b) Dreiviertelfettkäse mit Zusatz von: Salami
Schinken
Kräuter
Roquefort
Kümmel

V. *Halbfettkäse 25 % Fett i. T., 40 % Trockenmasse*
a) Halbfettkäse ohne Zusatz
b) Halbfettkäse mit Zusatz von: Kümmel
Schinken
Kräuter
Limburger
Tilsiter
u. a.

VI. *Viertelfettkäse 15 % Fett i. T., 40 % Trockenmasse*
Viertelfettkäse ohne Zusatz
Zu Viertelfettkäse sind keine Zusätze gestattet.

Für die Schweiz sind nur die Gewichte 227 gr, 170 gr und 60 gr in den vorgeschriebenen Formaten erlaubt. Viertelfettkäse darf nur im Einheitsgewicht von 35 gr fabriziert werden. Die Militärpackung à 60 gr netto ist ausschliesslich zur Belieferung der Armee, der Kadettenkorps, der Pfadfinder, der Arbeitslager und des militärischen Vorunterrichts bestimmt.[72])

Dass der Schmelzkäse, obwohl ihm jahrelang von mancher Seite eine kurze Lebensdauer vorausgesagt worden ist, in verhältnismässig kurzer Zeit zum volkstümlichen Nahrungsmittel wurde und eine so grosse Verbreitung gefunden hat, verdankt er verschiedenen Vorteilen andern Käsesorten gegenüber, die er den Gross- und Kleinhändlern und den Konsumenten bietet.[73]) Schachtelkäse ist in Stoff, Form und Verpackung gewissermassen eine standardisierte und vertretbare Handelsware. Der Umstand, dass Käse verschiedenen Alters und verschiedener Sorten gemischt werden können, ermöglicht die Einhaltung eines bestimmten standardisierten Ge-

[72]) SESK-Verkaufsregulativ.
[73]) *Gratz O.*, a. a. O., S. 19.

schmackes und einer ebensolchen Beschaffenheit des Produktes. Heute herrscht in der Nachfrage eine allgemeine Tendenz nach fertig zubereiteten Speisen. Diese Forderung der Konsumenten, sowie diejenige nach einer Kleinpackung kann der Schachtelkäse in geeigneter Weise erfüllen. Der Verbraucher schätzt als weitere Vorzüge des Schmelzkäses seine lange Haltbarkeit, den Wegfall jeglicher Rinde sowie die Pasteurisierung und hygienische Verpackung, welche eine Infektion durch Bakterien ausschliessen. Ferner bietet der Schmelzkäse vor allem auch dem Kleinhändler beachtliche Vorteile andern Käsesorten gegenüber. Der Verkäufer hat keine Qualitäts- und Gewichtsverluste infolge Schadhaftwerdens, Eintrocknens usw. des Käses bei längerer Lagerung zu gewärtigen. Im weiteren ermöglicht der Schachtelkäse dem Detaillisten eine Vereinfachung seiner Arbeit. Der Kunde kann mit dem Schachtelkäse leichter und schneller bedient werden als dies beim Laibkäse der Fall ist, wo die jeweils von den Käufern verlangten Mengen zu wägen sind. Abgesehen von der dadurch bedingten geringeren Arbeitsleistung hat der Detaillist bei diesem vereinfachten Verfahren auch nicht mit Gewichtsverlust und Abfall zu rechnen. Aus diesen Gründen bevorzugt der Kleinhandel die standardisierten, fertig verpackten Waren.

Neben Milch, Brot, Kartoffeln und Fleisch ist der Käse in seinen verschiedenen Formen und Arten eines der nahrhaftesten und billigsten Nahrungsmittel. Der Käse wird von der Ernährungswissenschaft als ein zuträgliches und konzentriertes Nahrungsmittel bewertet, das neben einem bedeutenden Gehalt an Nährstoffen auch gewisse Vitamine aufweist. In Bezug auf die Gesamtkalorienzahl ist der Käse allen Fleischsorten überlegen. Besonders hervorzuheben sind auch seine verdauungsfördernden Eigenschaften, weshalb der Käse beispielsweise zum Nachtisch sehr beliebt ist. Obgleich nun der Schmelzkäse in seiner Teigmasse weder denselben Geschmack noch dieselbe Struktur wie der Laibkäse aufweist, besitzt er dennoch alle vorteilhaften Eigenschaften des «Naturkäses» in sich vereinigt. Durch die im Schmelzprozess eintretende Umwandlung des Rohkäses werden seine oben erwähnten Eigenschaften nicht verändert, und da die Erhitzung nicht über 65 bis 70 Grad Celsius erfolgt, werden auch die im Rohstoff sich befindenden Vitamine kaum zerstört. Zweifellos ist daher, wie es auch der

Gesetzgeber in der Lebensmittelverordnung dokumentiert,[74]) der Schmelzkäse nicht als ein an sich neues Nahrungsmittel, sondern als ein aus dem Naturkäse hervorgegangenes Käseprodukt zu betrachten. Besitzt demnach der Schmelzkäse als Nahrungsmittel dieselben Eigenschaften wie der Naturkäse, so weist er hinsichtlich der Verdaulichkeit gegenüber dem Rohkäse einen gewissen Vorteil auf. «In Verbindung mit einem Arzte eines bekannten Krankenhauses wurde in zahlreichen Fällen festgestellt, dass sogar Magen- und Darmkranke, die keinen Rohkäse vertragen konnten, den Schachtelkäse ohne jede Beschwerde verdauten.»[75]) Abschliessend kann zweifellos gesagt werden, dass der Schmelzkäse für die Volksernährung keinen Luxusartikel, sondern ein hochwertiges, praktisches, hygienisches und verhältnismässig billiges Nahrungsmittel darstellt, das sich, als heute wesentliches Moment, in hervorragender Weise auch für die Verpflegung der Armee eignet.

7. KAPITEL

Betriebsverhältnisse

Die nachfolgende Betrachtung der Betriebsverhältnisse in der schweizerischen Schachtelkäseindustrie stützt sich auf Angaben, die uns von Unternehmerseite mitgeteilt worden sind sowie auf die Ergebnisse der Fabrikstatistiken von 1929 und 1937.[76]) Weiteres Quellenmaterial zu diesen Frägen fehlt. Die Ausführungen im 4. Kapitel haben gezeigt, dass die schweizerische Schachtelkäseindustrie nach Kriegsende, bis in die Jahre 1929/1930, ihre grosse Entwicklung erlebte. Eine stets zunehmende Steigerung des Absatzes stellte sich ein, gefördert durch eine neue Lebensweise der Menschen, die gekennzeichnet war durch grössere sportliche Betätigung, durch vermehrten Reiseverkehr etc. Der Aufschwung der Schachtelkäseindustrie, d. h. der Uebergang zur Massenproduktion, wäre aber nicht möglich gewesen ohne weitgehende Veränderungen in den Betriebsverhältnissen.

[74]) In der Eidg. Lebensmittelverordnung vom 26. Mai 1936 sind die Bestimmungen über den Schmelzkäse im Abschnitt «Käse» enthalten.

[75]) *Ottiker A.*, a. a. O., S. 9.

[76]) Die Fabrikstatistik von 1923 konnte nicht herbeigezogen werden, da in dieser die Schachtelkäseindustrie im Sammelbegriff «Milchsiederei, Milchprodukte» enthalten ist.

a) *Allgemeines*

Ueber die Zahl der Betriebe, der beschäftigten, vom Fabrikgesetz erfassten Arbeiter und Angestellten und der installierten motorischen Kräfte gibt nachstehende Tabelle Aufschluss:

Tab. VIII *Zahl der Betriebe und Arbeiter und die Betriebskraft in der Schachtelkäseindustrie*[77])

Jahr	Zahl der Betriebe	Arbeiter			Betriebe mit motorischer Kraft	Selbsterzeugte installierte Kraft	Von Dritten bezogene elektrische Kraft	Installierte Elektromotoren
		Männliche	Weibliche	Im ganzen				
						PS	PS	
1929	10	151	476	627	10	—	449	.
1937	9[78])	98	278	376	9	—	570	308

Diese Zusammenstellung zeigt, dass sich die Zahl der dem Fabrikgesetz unterstellten Betriebe seit 1929 ziemlich gleich gehalten hat. Dies heisst jedoch nicht, dass auch die einzelnen Unternehmungen dieselben geblieben sind, denn besonders unter den kleineren hat ein erheblicher Wechsel stattgefunden, wie aus nachfolgender Tabelle IX ersichtlich ist (vgl. auch Kap. 4, S. 35):

Tab. IX *Zu- und Abnahme der dem Fabrikgesetz unterstellten Betriebe mit ihren Arbeitern seit 1929*[79])

Betriebe					Arbeiter					
Bestand 1929	Davon		Neu unterstellt seit 1929	Bestand 1937	Bestand 1929	In den seit 1929 gestrichenen Betrieben	In den 1937 noch bestehenden Betrieben		In den seit 1929 neu unterstellten Betrieben	Bestand 1937
	bis 1937 gestrichen	1937 noch bestehend					1929	1937		
10	5	5	4	9	627	70	557	348	28	376

Die in der Fabrikstatistik von 1937 ausgewiesenen 9 Schachtelkäsefabrikationsbetriebe gehören ebensovielen Unternehmungen an, und von diesen 9 Firmen besitzen 8 die Form der Aktiengesell-

[77]) Zusammengestellt nach der Schweiz. Fabrikstatistik vom 22. August 1929 und vom 16. September 1937, hrgb. vom Eidg. Stat. Amt, Bern.

[78]) Vgl. Kap. 4, S. 35.

[79]) Schweiz. Fabrikstatistik 1937.

schaft sowie eine Firma die Unternehmungsform der Einzelperson, die 1940 in eine Kommanditgesellschaft umgewandelt worden ist.

Die Arbeiterschaft der Schachtelkäseindustrie hat, infolge der aufsteigenden Entwicklung in den Nachkriegsjahren, bis 1929 zugenommen. In den nachfolgenden Krisenjahren ging sie stark zurück, und seit 1937 ist eine Stagnation in der Bewegung der Zahl der Arbeitskräfte festzustellen. Dessen ungeachtet hat die Produktion jedoch wieder zugenommen, ein Beweis dafür, dass die Rationalisierung weitergesteigert worden ist. Die Schachtelkäseindustrie ist zu einer typischen Fabrikindustrie geworden, denn handwerkliche Fabrikationsmethoden spielen heute keine Rolle mehr. Obenstehende Uebersicht (Tab. VIII) ist insofern noch interessant, als das Vorherrschen des weiblichen Elements — eine für die Schachtelkäseindustrie typische Erscheinung — hervorgehoben wird.

In Bezug auf die installierten motorischen Kräfte ist festzustellen, dass sie seit 1929, entgegen dem gleichzeitigen Rückgang der Arbeiterzahl, noch zugenommen haben. Dies lässt auf eine weitere Automatisierung des Erzeugungsprozesses schliessen. Motorische Kraft besassen laut Tabelle VIII alle, dagegen selbsterzeugte Kraft keine Betriebe. Auffallend ist die hohe Zahl der installierten Elektromotoren im Verhältnis zur Arbeiterzahl, ein Umstand, der ebenfalls von der intensiven Mechanisierung zeugt. Schrittweise erfolgte die Entwicklung der für den Fabrikationsprozess geeigneten speziellen Maschinen. Eine besondere Förderung liess man dem Ausbau der Abfüll- und Verpackungsvorrichtungen angedeihen. Dank dem standardisierten Charakter des Produktes und seiner Kleinpackung war die Einführung einer weitgehend automatischen Arbeitsweise möglich. Vollautomatisch arbeitende Maschinen können sehr leicht unter zweckmässiger Verwendung von endlosen Transportbändern zu ganzen Batterien zusammengestellt werden. Infolge der eine rasche Einstellung ermöglichenden Reguliervorrichtungen genügt eine einzige Arbeiterin zur Bedienung solcher Maschinen. Mit deren Erfindung ist für die Schachtelkäseindustrie die Grundlage zur Ausnutzung der produktionstechnischen Vorteile der grossbetrieblichen Massenproduktion (Kostendegression) geschaffen worden. Leider ist es infolge Fehlens des Quellenmaterials und der schon erwähnten Zurückhaltung der Fabrikanten in Bezug auf die Bekanntgabe der näheren Betriebs-

verhältnisse nicht möglich, zahlenmässig Aufschluss über die Strukturwandlung vom ausschliesslichen Handarbeitsbetrieb zum rationalisierten maschinellen Grossbetrieb zu geben. Jedenfalls ist heute jeder Betrieb mit automatisch arbeitenden Schachtelkäsefabrikationsmaschinen ausgestattet.

Ueber die Entwicklung der Betriebsverhältnisse in der Schmelzkäseindustrie seit dem Kriege 1914—1918, d. h. seit ihren ersten Anfängen, ergeben sich einzig aus einer Gegenüberstellung der Zahlen der Fabrikstatistiken von 1929 und 1937 einige Anhaltspunkte. Bedauerlicherweise steht kein Quellenmaterial aus der Zeit vor 1929 zur Verfügung, so dass über die interessanteste Entwicklungsperiode in Bezug auf die Betriebe keine Angaben möglich sind. Im Jahre 1929, der Zeit der höchsten Konjunktur, war die Entwicklung schon zu einem gewissen Abschluss gelangt.

b) *Betriebsgrösse*

Die Grössengliederung der Betriebe nach der Zahl der vom Fabrikgesetz erfassten Arbeiter und Angestellten zeigt gemäss der schweizerischen Fabrikstatistik folgendes Bild:

Tab. X *Die Betriebsgrösse in der Schachtelkäseindustrie*

Betriebe mit ..... beschäftigten Arbeitern	Anzahl Betriebe		Anzahl Arbeiter		Anzahl PS	
	1929	1937	1929	1937	1929	1937
bis 10	2	3	16	16	11	39
11 « 20	4	2	59	32	86	82
21 « 50	1	2	22	76	28	150
51 « 100	—	—	—	—	—	—
101 « 200	1	2	107	252	122	299
über 200	2	—	423	—	202	—
Total	10	9	627	376	449	570

Sowohl aus der Zahl der Arbeiter als auch aus derjenigen der Pferdestärken ist ersichtlich, dass der Schwerpunkt in der schweizerischen Schachtelkäseindustrie auf den mittleren Unternehmungen und vor allem auf zwei Grossbetrieben liegt. Diese beiden Betriebe beschäftigen zwei Drittel aller in der Schachtelkäseindustrie tätigen Arbeiter und benötigen rund 50 % der gesamten installier-

ten motorischen Kräfte. Ebenso entfällt auf diese Gruppe der beiden Grossbetriebe ein durchschnittlicher Anteil an der Gesamtproduktion von über 60 %.

Die PS-Angaben in Tabelle X geben wiederum ein deutliches Bild von der fortschreitenden Mechanisierung. Ausschliesslich manuelle Betriebe sind in der Gegenwart keine mehr anzutreffen. Sie wären vollständig konkurrenzunfähig. In der Mechanisierung des Fabrikationsprozesses liegt eine der wichtigsten Ursachen, die zur aufsteigenden Entwicklung und zur Bildung von Grossbetrieben geführt haben. Zudem konnte erst die rationellere Arbeitsweise des Grossbetriebes zu einer Verbilligung des Schachtelkäses und zu einer Verbesserung der Qualität führen. Die Grossbetriebe geniessen ferner gegenüber den Kleinbetrieben den Vorteil, dass sie den Maschinenpark der Grösse des Umsatzes und der technischen Entwicklung besser anpassen können. Eine nicht volle Ausnützung der Maschinen kann sich beim Grossbetrieb relativ schwächer auswirken als beim Kleinbetrieb, der zum Beispiel nur mit einer Maschine arbeitet. Vor allem stehen jedoch dem Grossbetrieb die Vorteile einer rationellen Arbeitsweise und die Möglichkeit einer grosszügigen Reklame offen. Es ist daher leicht verständlich, dass die Gross- und Mittelbetriebe die Kleinbetriebe immer mehr verdrängten. Wenn in der Schweiz dennoch Kleinbetriebe bestehen und sich somit die Konzentrationsbewegung nicht konsequent durchgesetzt hat, so ist das zum Teil darauf zurückzuführen, dass durch die Verbandsvorschriften der SESK der Kleinbetrieb in Bezug auf die Preise, die Zuteilung von Kontingenten und die Rohkäseversorgung einen gewissen Schutz geniesst. Dank dem alleinigen Laibkäseeinkauf durch die SESK kommt der Kleinbetrieb in den Genuss einer billigen und rationellen Rohstoffversorgung, wie sie sonst nur einem Grossbetrieb möglich ist. Ferner spielt der Umstand, dass alle noch bestehenden Schmelzkäsekleinbetriebe als Spezialzweig einer Unternehmung (z. B. Laibkäsehandelsgeschäft) angegliedert sind, in dieser Beziehung eine wesentliche Rolle. Die Geschichte der Schachtelkäseindustrie hat uns jedoch gezeigt, wie sehr die Kleinbetriebe im freien Konkurrenzkampf mit Schwierigkeiten zu kämpfen haben. Die eingegangenen Unternehmungen bieten ein deutliches Bild davon. Letzten Endes entscheidet aber, wie in den meisten andern Industriezweigen, auch in der Schachtel-

käseindustrie weit weniger die Betriebsgrösse an sich über die Lebenskraft einer Unternehmung als vielmehr die kaufmännische und technische Tüchtigkeit der Leitung.

c) *Produktionsverhältnisse*

Die zunehmende Verwendung von Maschinen in der Schachtelkäseindustrie, die in Tabelle X zum Ausdruck kommt, tritt bei der nachstehenden Berechnung der motorischen Kraft pro Betrieb noch in vermehrtem Masse hervor (Tab. XI). Vergleichshalber wird auch die Zahl der Arbeiter pro Betrieb angeführt.

Tab. XI *Durchschnittsgrösse der Betriebe der Schachtelkäseindustrie*

Jahr	Arbeiter pro Betrieb	PS pro Betrieb
1929	63	45
1937	42	63

Eine entgegengesetzt verlaufende Verschiebung im Bestand der Arbeiter und in der Zahl der in den Betrieben verwendeten motorischen Kräfte kennzeichnet die in obenstehender Tabelle festgehaltene Entwicklung. Die Ursache der rückläufigen Bewegung der Zahl der Arbeiter pro Betrieb ist einerseits in dem konjunkturbedingten Beschäftigungsgrad und andererseits in der vermehrten Mechanisierung des Produktionsprozesses zu sehen. Durch eine teilweise Kostenverminderung auf dem Wege der Rationalisierung suchte man die geschwundene Rentabilität wieder zu erlangen. Zweifellos hat durch die Vervollkommnung des Fabrikationsapparates vor allem in den Grossbetrieben eine beachtliche Steigerung der Produktionsintensität stattgefunden.

Die Leistungsfähigkeit der Industrie ausgedrückt in PS und bezogen auf die Zahl der Arbeiter ergibt folgende Zahlen:

Tab. XII *Motorische Kraft pro Arbeiter*

Jahr	Total Arbeiter			Total PS			PS pro Arbeiter		
	Gesamte Schweiz	Nahrungsmittelindustrie	Schachtelkäseindustrie	Gesamte Schweiz	Nahrungsmittelindustrie	Schachtelkäseindustrie	Gesamte Schweiz	Nahrungsmittelindustrie	Schachtelkäseindustrie
1929	409 083	26 315	627	688 610	60 310	449	1,7	2,3	0,7
1937	360 003	25 713	376	971 800	92 353	570	2,7	3,6	1,5

Bei technisch modernster Fabrikationsmethode beansprucht die Schachtelkäseindustrie verhältnismässig wenig Kraft. Die Zahl der Pferdestärken pro Arbeiter steht tiefer als bei der gesamten Nahrungs- und Genussmittelindustrie und bleibt auch hinter dem Landesdurchschnitt zurück. Dies hängt zum Teil mit den wenig Kraft beanspruchenden Maschinen, teils mit einer aus sozialpolitischen Gründen gewollten Erhaltung einer gewissen Arbeiterzahl zusammen. Dennoch trifft auch hier der Umstand zu, dass eine Mechanisierung stets auf Kosten der Zahl der Arbeitskräfte erfolgt, denn bei zunehmender motorischer Kraft ist gleichzeitig eine wesentliche Abnahme der beschäftigten Arbeiter zu verzeichnen. Eine instruktive Illustration dieser Tatsache liefert folgende, uns von Unternehmerseite zugekommene Mitteilung: «... Ferner teilen wir Ihnen mit, dass wir im Jahre .... uns einen Automaten angeschafft haben, mit dem wir bei einer Personaleinsparung von 4 Personen ca. 1000 Schachteln mehr fabrizieren können als seinerzeit beim Handbetrieb. Im Jahre .... wurde ein weiterer Automat installiert. Diese automatische Abfüll- und Etikettiermaschine ermöglichte uns die Einsparung zweier weiterer Arbeitskräfte bei einer nochmaligen täglichen Produktionsvermehrung von 1500 Schachteln.» Der Anteil der menschlichen Arbeit an der Produktion ist seit 1929 ganz beträchtlich zurückgegangen, was nur als Folge einer fortschreitenden Rationalisierung erklärt werden kann.

In Bezug auf die Ausnützung der Betriebsanlagen ist in der schweizerischen Schachtelkäseindustrie eine gewisse Ueberkapazität festzustellen. Infolge der bis zum Jahre 1929 andauernden Aussenhandelskonjunktur haben die Betriebe die Zahl der Maschinen derart vermehrt, dass seither die Produktionskapazität im Verhältnis zu den Absatzmöglichkeiten zu gross ist. Der Anreiz zu einem solchen Ausbau lag teilweise auch in dem scharfen Konkurrenzkampf begründet, der sich innerhalb der Schachtelkäseindustrie abspielte. Jede Unternehmung suchte die andere durch Lancierung neuer Marken, Verpackungsarten und -gewichte in der Versorgung des Marktes zu überflügeln. Mochte in der Zeit der ansteigenden Konjunktur die hohe Produktionsziffer neuer Marken und neuer Kaliber die Anschaffung weiterer Maschinen rechtfertigen, so stellte sich mit der einsetzenden Depression die Erscheinung der Ueberkapazität in den Betrieben ein. Es ist leider nicht möglich, eine

genaue Darstellung der Kapazitätsverhältnisse in der Schachtelkäseindustrie zu geben. Ziffernmässige Angaben über die Zahl der installierten und der in der Produktion beschäftigten Maschinen sowie über den Grad ihrer Ausnützung sind keine erhältlich. Einen gewissen Einblick in die Verhältnisse vermittelt ein Vergleich der Schachtelkäseproduktion verschiedener Jahre. Jedenfalls sind aber auch die auf diese Weise gewonnenen Zahlen mit grösster Vorsicht zu gebrauchen. Gestützt auf Mitteilungen aus Unternehmerkreisen kann die Ausnützung der Kapazität für die gesamte Schachtelkäseindustrie im Hochkonjunkturjahr 1929 mit ca. 90 % angenommen werden, wobei zu berücksichtigen ist, dass eine 100 %ige Betriebsausnützung praktisch kaum möglich ist. Die Leistung eines gegebenen Produktionsapparates ist unter anderem von dessen rationeller Ausnützung und technischem Leistungsmaximum abhängig. Die schweizerische Schachtelkäseindustrie arbeitet heute teilweise mit moderneren Maschinen als 1929, teilweise aber noch mit Modellen älteren Datums. Auch sind in der Zahl der Betriebe und in ihrer Grösse seit 1929 Aenderungen eingetreten. Werden diese verschiedenen Faktoren in die Rechnung einbezogen, so kommt man auf eine Produktionskapazität von rund 65 000 q Schachtelkäse pro Jahr. Diese Zahl stimmt ziemlich genau überein mit einer Kapazitätszahl, die als Summe der jeweiligen Höchstproduktion jedes einzelnen Betriebes während der Zeit eines günstigen Geschäftsjahres auf Grund der Laibkäsebezüge errechnet worden ist. Daraus ergibt sich eine Ausnützung der Leistungsfähigkeit von ca. 70 % für 1939 und eine solche von 50 % für das Jahr 1937. Die Ueberkapazität in der schweizerischen Schachtelkäseindustrie ist grösstenteils eine Folge des Exportrückganges, denn die Gegenüberstellung der Exportzahlen von 1939 und 1937 und der Ausfuhrmenge von 1929,[80]) unter Berücksichtigung der oben erwähnten Umstände, ergibt ebenfalls die schon errechneten Ausnützungszahlen der Kapazität von 70 % und 50 %. Diese Zahlen dürften deshalb den tatsächlichen Verhältnissen ziemlich genau entsprechen. Wie ungünstig sich eine 50 %ige Ausnützung der Leistungsfähigkeit auf die Produktionskostenverhältnisse eines Betriebes,

[80]) Schachtelkäseexport lt. Schweiz. Handelsstatistik: 1929: 52 500 q (Kapazitätsausnützung 90 %); 1937: 29 200 q; 1939: 39 500 q.

der mit relativ hohen fixen Kosten rechnen muss, auswirkt, braucht nicht besonders hervorgehoben zu werden.

d) *Kostenverhältnisse*

Es ist nicht möglich, die Kostenverhältnisse der schweizerischen Schachtelkäseindustrie zahlenmässig darzustellen, da die dazu notwendigen Unterlagen fehlen. Die nachfolgenden allgemeinen Bemerkungen müssen genügen. Eine Herabsetzung der Unkosten kann beim Rohkäse vom einzelnen Betrieb nicht erreicht werden, da der Laibkäseeinkauf kollektiv durch die SESK bei der Schweiz. Käseunion gemäss vorhandenen Verträgen und jeweils gegenseitig zu treffenden Vereinbarungen erfolgt. Der sehr hohe prozentuale Anteil des Rohstoffes in den Produktionskosten bewirkt für die Schachtelkäseindustrie in der Detailpreisgestaltung ihrer Produkte eine grosse Abhängigkeit von den jeweiligen Preisverhältnissen auf dem Laibkäsemarkt. Im Juli 1936 stieg zum Beispiel der Preis für die von der Käseunion zu liefernden Laibkäse durchschnittlich von ca. 140 Fr. auf 160 Fr., wodurch sich die Schachtelkäseindustrie genötigt sah, für den Inlandsmarkt eine Preiserhöhung von 5 Rp. pro Schachtel (227 gr) vorzunehmen. Durch eine Verfügung des Eidg. Volkswirtschaftsdepartementes betreffend die Ueberwachung der Warenpreise wurde der Schachtelkäseindustrie diese Preiserhöhung verboten. Eine eingehende Untersuchung der Eidg. Preiskontrollstelle bestätigte jedoch die von Unternehmerseite aufgestellte Behauptung, dass die Preise zu erhöhen seien, wenn die Industrie nicht grossen Schaden erleiden solle. Im Bericht der Preiskontrolle wurde als Resultat der Untersuchung festgestellt, dass die Kalkulationsbasis der Schachtelkäseindustrie eine derart knappe sei, dass ihr nicht zugemutet werden könne, die Erhöhung des Rohproduktenpreises selbst zu tragen. Sie musste demzufolge in entsprechendem Umfang auf den Detailpreis überwälzt werden.[81])

Ein Weg, durch Beeinflussung der Produktion einen grösseren Nutzen zu erreichen, steht theoretisch den Betrieben in der Herabsetzung der Fabrikationsspesen offen. Entsprechende Kostensenkungsmöglichkeiten sind im Bereiche der Arbeitslohngestaltung und der Technik zu sehen. Praktisch ist jedoch eine Herabsetzung der Löhne für die Kostengestaltung von untergeordneter Bedeu-

[81]) «Neue Zürcher Zeitung», Jahrg. 1936, Nrn. 1548 und 1554.

tung, da sie nur zu einer geringen Verringerung der Produktionskosten führt, weil durch die vorwiegend maschinelle Herstellungsweise die fixen Kosten gegenüber den variablen, zu denen die Lohnkosten gehören, überwiegen. Durch eine Lohnreduktion ist deshalb nur eine sehr geringe Kostensenkung zu erreichen, zudem ist sie aus sozialpolitischen Erwägungen zu verwerfen. In Bezug auf die technisch bedingten Fabrikationsspesen scheint ebenfalls kaum mehr eine Kostensenkungsmöglichkeit gegeben zu sein. Die Massenproduktion von Schachtelkäse erfolgt bereits unter Anwendung eines ausgebauten, weitgehend automatisch arbeitenden Maschinenparkes, so dass weitere Rationalisierungsmassnahmen in den Betrieben nicht mehr ohne weiteres möglich sind. Der Umstand, dass die Produktionskapazität nicht voll ausgenützt ist, trägt auch nicht dazu bei, die Möglichkeiten der Kostensenkung auf diesem Gebiete zu erweitern.

Eine gewisse Ueberkapazität und eine geringe Komprimierbarkeit der Produktionskosten sind typische Merkmale der Produktionsverhältnisse in der schweizerischen Schachtelkäseindustrie. Obschon diese Faktoren nicht ohne Einfluss auf die Gewinnbildung bleiben können, spielt in dieser Beziehung jedoch der Preis, den das Produkt auf dem Markt erzielt, die ausschlaggebende Rolle. Die tatsächlichen Rentabilitätsverhältnisse lassen sich aus den schon erwähnten Gründen in der schweizerischen Schachtelkäseindustrie nicht ermitteln. Durch den straffen, kartellistischen Zusammenschluss der Schachtelkäseindustrie, speziell durch die Regelung der Verkaufspreise und der Verkaufskonditionen, und der dadurch bewirkten Aufhebung des scharfen preislichen Konkurrenzkampfes sind in Bezug auf die Rentabilität jedenfalls günstigere Verhältnisse geschaffen worden. Nach allgemeinen Aussagen der Industriellen werden dieselben denn auch als befriedigend bezeichnet, und auch die Rentabilitätsaussichten werden nicht ungünstig beurteilt.

8. KAPITEL

Arbeiterschaft und Arbeitsverhältnisse

a) *Die Zusammensetzung der Arbeiterschaft*

Ueber die Zahl sowie das Geschlecht und Alter der in den Betrieben der schweizerischen Schachtelkäseindustrie tätigen Arbei-

ter gibt Tabelle XIII Auskunft. Verglichen mit den Arbeiterzahlen anderer Industriezweige erscheint die gesamte Belegschaft der schweizerischen Schachtelkäseindustrie gering; es ist jedoch zu berücksichtigen, dass die volkswirtschaftliche Bedeutung einer Industrie nicht allein nach der in ihr beschäftigten Zahl der Arbeiter beurteilt werden darf (vgl. III. Teil). Bei einer sozialpolitischen Bewertung der in der Schachtelkäseindustrie beschäftigten Arbeitskräfte ist in Betracht zu ziehen, dass die Arbeiterinnen, unter denen es 1937 rund 50 % unverheirateter Frauen gab, einen relativ kleineren Kreis von Angehörigen zu ernähren haben als die männlichen Arbeiter.

Tab. XIII *Altersgliederung der Arbeiterschaft der Schachtelkäseindustrie* [82])

Jahr	Zahl der Betriebe	Vom Fabrikgesetz erfasste Arbeiter und Angestellte															
		im ganzen			im Alter von												
		M	W	Total	15–18		18–24		24–40		40–50		50–60		60–65		
					M	W	M	W	M	W	M	W	M	W	M	W	
1929	10	151	476	627	2	27			118	391	25	40			6	18	
1937	9	98	278	376	—	6	3	45	56	181	24	33	13	13	2	—	

M = Männliche Arbeiter W = Weibliche Arbeiter

Tabelle XIII zeigt in Bezug auf die Zusammensetzung der Arbeiterschaft nach dem Geschlecht, dass der grösste Teil der Beschäftigten Frauen sind. Das Verhältnis von Männern zu Frauen, das insgesamt in der schweizerischen Industrie ein starkes Ueberwiegen der Männer zeigt, ist hier gerade umgekehrt. Auf 151 Arbeiter entfielen im Jahre 1929 476 Arbeiterinnen, und 1937 waren 98 männliche und 278 weibliche Arbeitskräfte in der Schachtelkäseindustrie beschäftigt. Diese Zahlen entsprechen einer Anteilquote der Arbeiterinnen am gesamten Arbeiterbestand von rund 75 % in den beiden Jahren 1929 und 1937. Das Verhältnis der männlichen zu den weiblichen Arbeitern hat sich seit 1929 kaum verschoben. Aus der nachfolgenden Tabelle XIV über den Prozentanteil der weiblichen Fabrikarbeiter in einigen Erwerbsgruppen

[82]) Schweiz. Fabrikstatistik 1929 und 1937.

geht hervor, dass die Schachtelkäseindustrie in dieser Beziehung allgemein sehr hoch über den Durchschnittszahlen steht.

Tab. XIV *Prozentanteil der weiblichen Fabrikarbeiter am gesamten Arbeiterbestand einiger Industriezweige* [83])

Jahr	Industriezweige						
	Schachtelkäse	Stickerei	Seide	Baumwolle	Nahrungsmittel	Metall	Holzbearbeitung
	%	%	%	%	%	%	%
1929	75,8	75,5	69,5	60,7	49,4	9,5	2,9
1937	73,9	76,5	66,9	59,3	48,3	10,4	4,4

Der Prozentsatz sämtlicher in der schweizerischen Industrie beschäftigten weiblichen Fabrikarbeiter beträgt im Landesdurchschnitt für die Jahre 1929 und 1937 rund 35 %. Verständlicherweise gibt es einige spezielle Industriezweige, die einen noch höheren Prozentanteil der Arbeiterinnen am gesamten Arbeiterbestand aufweisen als die Schachtelkäseindustrie, die aber ausser der Tabakindustrie (78,4 %) sämtliche der Textilindustrie oder dem Bekleidungsgewerbe angehören.

Der eigentliche Grund, weshalb Frauen in den Fabriken beschäftigt werden, liegt zweifellos in der Billigkeit der weiblichen Arbeitskraft. Die Frau arbeitet schon um einen Lohn, um den der Mann seine Arbeitskraft im allgemeinen nicht hergibt.[84]) In der Verwendung der Frauenarbeit bietet sich der Industrie unter verschiedenen anderen Möglichkeiten ein wirksames Mittel zur Herabsetzung der Produktionskosten. Die moderne Betriebstechnik hat durch eine weitgehende Ausschaltung der körperlichen Kraftleistung Arbeitsgelegenheiten für Frauen, d. h. für billige Arbeitskräfte geschaffen. Von diesem Umstand hängt die Rentabilität vieler schweizerischer Exportindustrien, so auch diejenige der Schachtelkäseindustrie, in bedeutendem Masse ab. Neben dem Vorteil der Arbeitskostenverringerung spielt jedoch bei der Verwendung weiblicher Arbeitskräfte auch die spezifische Eignung der Frau für die Verrichtung gewisser Arbeiten eine entscheidende

[83]) Schweiz. Fabrikstatistik 1929 und 1937.

[84]) *Gagg Margarita,* «Die Frau in der schweizerischen Industrie», Zürich 1928, S. 87.

Rolle. Ueberall da, wo bestimmte Erfordernisse wie Fingerfertigkeit, flinkes Arbeiten und Sauberkeit bei der Arbeit eine Rolle spielen, ist die Frauenarbeit zu einer unentbehrlichen Funktion für den Produktionsprozess geworden. Die Arbeit in den Schachtelkäsefabriken verlangt, ausser für die Pflege und Zubereitung der Laibkäse, für den Unterhalt des Maschinenparkes und in der Spedition, keine nennenswerte körperliche Kraft, sondern für die Verrichtung kleiner Manipulationen, für die Bedienung der Automaten usw. vor allem Gewandtheit, Geschicklichkeit und Fingerfertigkeit, Eigenschaften, die besonders ausgeprägt bei Frauen zu finden sind. Die überwiegende Zahl der weiblichen Arbeitskräfte wird zur Bedienung der Schachtelkäsemaschinen sowie in der Schmelzerei und Packerei verwendet. Vorkenntnisse für die den Frauen zukommenden Arbeiten sind nicht notwendig, da sich diese auf rasch und leicht erlernbare Arbeitsvorgänge beschränken.

Die Schachtelkäseindustrie kennt ausser den im Käsekeller beschäftigten Spezialarbeitern und dem kleinen Stab der Werkführer, Mechaniker, Heizer und Chauffeure eigentliche, speziell gelernte Berufsarbeiter nicht. Alle weiblichen Arbeitskräfte können als angelernt betrachtet werden. Somit ist nur ein kleiner Teil der gesamten Arbeiterschaft zu der Gruppe der gelernten Berufsarbeiter zu zählen. Das Problem der Zusammensetzung der Arbeiterschaft nach gelernten und angelernten Berufen ist sozialpolitisch vor allem bei einer Freisetzung von Arbeitskräften, bei Arbeitslosigkeit von Bedeutung. Die typischen Merkmale der weiblichen Fabrikarbeit — leichter Wechsel des Berufs und kurze Anlernzeit — mildern wesentlich die Folgen einer Freisetzung weiblicher Arbeitskräfte. Ferner spielt für die Schachtelkäseindustrie das Moment der Zusammensetzung der Arbeiterschaft nach dem Geschlecht und nach der Qualifikation insoweit eine Rolle, als sie infolge des herrschenden Frauenüberschusses und der Möglichkeit, weiblichen Arbeitskräften leichte Verdienstgelegenheit zu bieten, kaum einmal Mangel an Arbeitskräften zu befürchten haben wird. Eine eintretende Nachfrage nach Arbeitskräften zum Beispiel bei Saisonschwankungen wird sich hauptsächlich nach Arbeiterinnen richten, da sich die Betriebe die Spezialarbeiter zu erhalten suchen und bei einer Produktionssteigerung der Bedarf nach Arbeitskräften vor

allem in den typischen Beschäftigungszweigen der Frau, in den Abfüll- und Verpackungsabteilungen, auftreten wird.

Ueber den Altersaufbau der Schachtelkäseindustriearbeiter gibt ebenfalls Tabelle XIII Auskunft. Einen noch besseren Einblick in die Altersgliederung der Arbeiterschaft vermittelt nachfolgende Tabelle XV, in der die Prozentverteilung dargestellt ist.

Tab. XV *Prozentuale Altersgliederung der vom Fabrikgesetz erfassten Arbeiter der Schachtelkäseindustrie* [85])

Altersklassen in Jahren	Prozentverteilung			
	Männliche Arbeiter		Weibliche Arbeiter	
	1929	1937	1929	1937
14—18	1,3	—	5,7	2,1
18—40	78,2	60,2	82,1	81,3
40—50	16,6	24,5	8,4	11,9
50—65	3,9	15,3	3,8	4,7
über 65	—	—	—	—
Total	100,0	100,0	100,0	100,0

Wie die Gliederung der Arbeiterschaft nach Altersklassen zeigt, ist eine Verschiebung in der Prozentquote nach den älteren Jahrgängen hin festzustellen. Im Jahre 1929 entfielen von der männlichen Arbeiterschaft auf das Alter von 14 bis 40 Jahren rund 80 %, während 1937 mehr als ein Drittel (40 %) der höheren Altersklasse angehörte. Die Gestaltung der prozentualen Gliederung nach dem Alter widerspricht der oft vertretenen Auffassung, durch die wirtschaftliche Krise nach 1929 seien vor allem die älteren Leute aus dem Produktionsprozess ausgeschaltet worden. Die Bewegungsrichtung in den beiden Rubriken der männlichen und weiblichen Arbeiter ist voneinander nicht sehr verschieden, jedoch tritt in der Altersverteilung der Arbeiterinnen die Altersklasse 14 bis 40 im Jahre 1937 mit einer Quote von 81,3 % stärker hervor als die entsprechende männliche. Es handelt sich hier um eine natürliche Erscheinung, bleibt doch die Frau, da sie die Fabrikarbeit nicht wie der Mann als Lebensaufgabe ansieht, wenn immer möglich nicht zu lange in der Fabrik. Von der gesamten weiblichen Arbeiter-

[85]) Schweiz. Fabrikstatistik 1929 und 1937.

schaft ist allerdings eine grosse Zahl von Frauen verheiratet, wurden doch bei der letzten Zählung 1937 deren 143 ermittelt,[86]) was rund 50 % aller Arbeiterinnen ausmacht.

Die Beschäftigung von Arbeitern ausländischer Nationalität ist für die schweizerische Schachtelkäseindustrie nicht von Bedeutung; 1937 waren lediglich 5 ausländische Arbeiterinnen angestellt. Auch Lehrlinge spielen in der Schachtelkäseindustrie keine Rolle. Ebenso stehen keine Heimarbeiter im Verkehr mit den Fabriken.

Die Zusammensetzung der vom Fabrikgesetz nicht erfassten Personen zeigt folgendes Bild:

Tab. XVI *Vom Fabrikgesetz nicht erfasste, in der Schachtelkäseindustrie beschäftigte Personen*[87])

Inhaber Direktoren Betriebsleiter		Kaufmännisches Personal				Technisches Personal		Anderes Personal		Total	
		Im ganzen		Lehrlinge							
M	W	M	W	M	W	M	W	M	W	M	W
14	—	50	18	3	—	5	—	3	—	72	18

M = Männliche Angestellte W = Weibliche Angestellte

b) *Die Arbeitsbedingungen*

In der nachfolgenden Betrachtung der Arbeitsbedingungen sollen vor allem die Verhältnisse in Bezug auf die Arbeitszeit und die Arbeitslöhne beleuchtet werden. Ueber die Wochenarbeitszeitverhältnisse gibt nachstehende Tabelle XVII Aufschluss.

Tab. XVII *Die Arbeitszeit in der Schachtelkäseindustrie*[88])

Jahr	Vom Fabrikgesetz erfasste Arbeiter und Angestellte			
	Im einschichtigen Betrieb arbeiteten in der Zählwoche			Nicht arbeitend
	unter 48 Std.	48 Std.	48 bis 52 Std.	
1929	—	360	267	.
1937	53	221	87	15

[86]) Schweiz. Fabrikstatistik 1937.
[87]) Schweiz. Fabrikstatistik 1937.
[88]) Schweiz. Fabrikstatistik 1929 und 1937.

Angaben über die Gestaltung der Wochenarbeitszeit vor 1929 können infolge fehlenden Quellenmaterials nicht gemacht werden. Seit diesem Zeitpunkt ist eine Entwicklung zu kürzeren Arbeitswochen erkennbar, die zum Teil als Folge der nach 1929 eingetretenen allgemeinen Wirtschaftskrise und der durchgeführten Rationalisierung anzusprechen ist. Der Anteil der während mehr als 48 Stunden Arbeitenden an der Gesamtzahl der Beschäftigten ist von 43 % (1929) auf 23 % im Jahre 1937 gesunken und hat seither eher noch einen weiteren Rückgang erfahren. Heute beträgt die wöchentliche Arbeitszeit in der Schachtelkäseindustrie während des ganzen Jahres, abgesehen von gewissen saisonbedingten Schwankungen, in der Regel 48 Stunden. Genaue Angaben über die Saisonschwankungen waren nicht erhältlich. In den Wintermonaten wird sehr oft etwas weniger, dagegen von Juli bis Oktober manchmal etwas mehr als 48 Stunden in der Woche gearbeitet.[89])

Von den in der ersten Kolonne der Tabelle XVII aufgeführten 53 Arbeitskräften waren 48 Arbeiter gemäss Stundenplan und 5 infolge Teilarbeitslosigkeit unter 48 Stunden beschäftigt. Vollständig Arbeitslose infolge Arbeitsmangel wurden keine gezählt; die 15 nicht Arbeitenden setzten aus andern Gründen aus (Unfall, Krankheit, Militärdienst etc.).

Die Arbeitgeber der Schachtelkäseindustrie können die Arbeitszeit im Rahmen der fabrikgesetzlichen Möglichkeiten[90]) vollständig frei gestalten. Sie sind weder durch Arbeitsverträge noch durch irgend ein Mitspracherecht der Arbeitnehmer gebunden. Durchwegs wird in der Schachtelkäseindustrie im einschichtigen Betrieb gearbeitet. Man begegnet sowohl der sechs- als auch der fünftägigen, der sogenannten englischen Arbeitswoche, die von einzelnen Betrieben schon vor vielen Jahren eingeführt worden ist. Nacht- oder Sonntagsarbeit ist für die Fabrikation von Schachtelkäse nicht

---

[89]) Gemäss den in Art. 48 und 49 des Bundesgesetzes betr. die Arbeit in den Fabriken niedergelegten Normen über die Ueberzeitarbeit.

[90]) Bundesgesetz betr. die Arbeit in den Fabriken vom 18. Juni 1914, mit der durch das Bundesgesetz betr. die Arbeitszeit in den Fabriken vom 27. Juni 1919 herbeigeführten Abänderung von Titel II (Art. 40—64) und die Verordnung über den Vollzug des Bundesgesetzes betr. die Arbeit in den Fabriken vom 3. Oktober 1919.

von Bedeutung. Aus demselben Grunde mussten von den Fabrikanten auch wegen Hilfsarbeiten, gemäss dem Fabrikgesetz,[91]) keine Gesuche eingereicht werden.

Als Grundlage zur Beurteilung der Lohnverhältnisse in der Schachtelkäseindustrie kann nur eine von uns persönlich durchgeführte Erhebung bei den einzelnen Unternehmungen dienen, da infolge der Zurückhaltung der Fabrikanten und des relativ geringen Alters dieser Industrie irgendwelche Quellen und Veröffentlichungen zu dieser Frage nicht zur Verfügung stehen. Das Ergebnis unserer Umfrage mit den Arbeitslohnverhältnissen früherer Jahre zu vergleichen, ist aus obenstehenden Gründen und da zudem tarifliche Abmachungen nicht existieren und nie vorhanden waren, nicht möglich. Die Regelung der Lohnverhältnisse findet weder durch gewerkschaftliche Einflussnahme statt, noch sind die Schachtelkäsefabriken in dieser Beziehung an irgendwelche kollektivvertragliche Normen gebunden. Unter diesen Umständen eine repräsentative Statistik über die Entwicklung und die Struktur der Lohnverhältnisse zusammenzustellen war nicht möglich. Immerhin gestatten die uns zur Verfügung gestellten Angaben, ein allgemeines Bild der Lohnverhältnisse in der Schachtelkäseindustrie, wie sie in den letzten Jahren bestanden haben, zu entwerfen:

Allgemein ist in der Schachtelkäseindustrie der Stundenlohn und der Monatslohn die ausschliessliche Lohnbemessungsgrundlage. Eine Entlöhnung nach dem Akkordsystem konnte nirgends festgestellt werden. Ebenfalls ist in der Schachtelkäseindustrie der Sozial- bezw. der Familienlohn unbekannt. In allen Fabriken arbeiten die weiblichen Arbeitskräfte im Stundenlohn. Die den Arbeiterinnen ausbezahlten Mindeststundenlöhne sind von Fabrik zu Fabrik verschieden; sie variieren zwischen 50 und 80 Rappen. Im Maximum steigen die weiblichen Arbeitslöhne nicht über 1 Fr. pro Stunde. Sie sind je nach Leistungsfähigkeit und Dienstalter der Arbeiterinnen differenziert. Auffallend sind die relativ grossen Unterschiede in der Lohnhöhe. Nebst den durch Dienstalter und Leistungsfähigkeit bedingten Abstufungen ist diese Tatsache aus der regional verschiedenen Lage der einzelnen Betriebe zu erklären. Schon früher stellte man zum Beispiel in Genf allgemein niedrige

[91]) Bundesgesetz, a. a. O., Art. 64 und Verordnung, Art. 178 und 179.

Löhne fest, ein Umstand, der auch heute noch zutrifft und nicht ohne Einfluss auf die Lohngestaltung im dortigen Schachtelkäsebetrieb blieb. In den Kantonen Bern und Luzern sind die höchsten Lohnsätze zu verzeichnen, wogegen im Toggenburg infolge der dort allgemein ungünstigen Wirtschaftslage sowie auch infolge der starken Verbundenheit der Bevölkerung mit der Landwirtschaft besonders tiefe Löhne zu finden sind. Für die männliche Arbeiterschaft sind die Mindestlöhne der einzelnen Betriebe weniger differenziert, gegebenermassen aber höher als für die Frauen. Auch die regionalen Verschiedenheiten sind geringer als bei den weiblichen Löhnen. Die nichtgelernten Arbeiter werden vorwiegend im Stundenlohn bezahlt, währenddem das qualifizierte Personal hauptsächlich die monatliche Lohnauszahlung kennt. Im letzteren Fall variiert der Lohn je nach der Leistungsfähigkeit und Stellung im Betrieb und ist von Fall zu Fall individuell geregelt. Bei den Stundenlöhnen für männliche Arbeiter wurden die minimalen und maximalen Grenzwerte von 1 Fr. und 1.60 Fr. festgestellt. Dies entspricht etwa den in der Nahrungs- und Genussmittelindustrie allgemein üblichen Lohnzahlungen für diese Arbeiterkategorie. So betragen beispielsweise die durchschnittlichen Stundenverdienste gelernter und angelernter Arbeiter gemäss der Statistik über die Lohnangaben der dem Unfallversicherungsgesetz unterstellten verunfallten Arbeiter im Jahre 1939 in sämtlichen Industrien der Schweiz 1.37 Fr. und 1.41 Fr. für die Nahrungs- und Genussmittelindustrie. Die entsprechenden Durchschnittszahlen für Frauen werden mit 0.72 Fr. für sämtliche Industrien und 0.70 Fr. für die Nahrungs- und Genussmittelindustrie angegeben.[92]) Dabei ist allerdings zu berücksichtigen, dass ein Vergleich mit den auf dieser Basis berechneten Durchschnittsverdienste nicht ohne weiteres möglich ist, da die Zusammensetzung der Arbeiterschaft nach Berufen, Alter, Qualifikationen usw. in den einzelnen Industrien erhebliche Unterschiede aufweist.

Das Ergebnis unserer Erhebungen, den durchschnittlichen Wochenverdiensten von nicht qualifizierten Arbeitern aus einigen wichtigen Industriezweigen der Lebens- und Genussmittelbranche gegenübergestellt, bestätigt obenstehende Ansicht:

[92]) «Löhne verunfallter Arbeiter», in «Die Volkswirtschaft», Juni 1940, Heft 6, XIII. Jahrg.

Tab. XVIII *Wöchentliche Durchschnittseinkommen erwachsener nichtqualifizierter Arbeiter und Arbeiterinnen in einigen Industriezweigen*[93])

Industriezweige	Männliche Arbeiter Fr.	Weibliche Arbeiter Fr.
Schokoladeindustrie	32—68	26—50
Konservenfabriken	42—68	28—44
Suppenwürzefabriken	56—75	36—48
Mühlen (Privatbetriebe)	58—95	.
Brauereien	67—83	.
Molkereien	73—90	.
Zigarettenindustrie	43—53	29—43
Schachtelkäseindustrie[94])	48—77	24—48

Bei einer Betrachtung der Tabelle XVIII kann zweifellos festgestellt werden, dass sich die Löhne der Schachtelkäseindustrie relativ und absolut in ansehnlicher Höhe bewegen, obschon die Schachtelkäsefabrikanten durch keine vertraglichen Abmachungen irgend welcher Art, weder mit dem VHTL, noch mit einem andern Verband oder einer anderen Gewerkschaft in ihrer Lohngestaltung gebunden sind. Hierin offenbart sich ein allgemeines soziales Verständnis der Arbeiterschaft gegenüber. In diesem Umstand liegt mit ein Grund, weshalb in der Schachtelkäseindustrie bis jetzt nur selten Lohnkämpfe vorgekommen sind. Infolge der in jüngster Zeit gestiegenen Lebenskosten werden von Unternehmungen an die Arbeiterschaft auch Teuerungszulagen ausgerichtet. Wenn in Tabelle XVIII die niedrigen Mindestlöhne der Schachtelkäseindustrie hervortreten, so ist diese Erscheinung auf die Seite 85/86 erwähnten Ursachen und Ausnahmefälle zurückzuführen. Sie vermag den guten Gesamteindruck in Bezug auf die Lohnverhältnisse jedoch nicht herabzumindern.

c) *Soziale Fürsorge und Versicherung*

Die gesundheitlichen Arbeitsverhältnisse müssen in der Schachtelkäseindustrie allgemein als gut bezeichnet werden. Spezifisch in der Schachtelkäseindustrie auftretende gesundheitliche Schädi-

---

[93]) *Müller J.*, «Die Löhne im Verbandsgebiet des VHTL», Rote Revue, Nr. 7, 1937.

[94]) Nach persönlichen Erhebungen.

gungen der Arbeiter (Berufskrankheiten) sind unbekannt. In denjenigen Fällen, wo eine gesundheitsschädigende Wirkung durch gewisse Fabrikationsprozesse möglich sein könnte, sind die notwendigen Schutzeinrichtungen für die Arbeiterschaft angeordnet worden, gemäss den in Art. 5 des Bundesgesetzes über die Arbeit in den Fabriken und den in Art. 30 bis 45 der entsprechenden Verordnung verlangten Massnahmen. Durch die vermehrte Verwendung von Maschinen ist jedoch die Unfallgefahr vergrössert worden. Es kann aber festgestellt werden, dass im Vergleich zu verschiedenen anderen Industrien, Betriebsunfälle in der Schachtelkäseindustrie nicht sehr häufig und auch nicht sehr schwerwiegend sind. Leider ist es nicht möglich, eine Behandlung dieses Problems vorzunehmen, da die Schweizerische Unfallversicherungsanstalt, weil sie die Schachtelkäseindustrie in ihren Statistiken, Tarifen etc. nicht speziell ausgeschieden hat, kein Material zur Untersuchung dieser Fragen zur Verfügung stellen kann.

Sehr uneinheitlich und in den einzelnen Betrieben verschieden weit entwickelt sind die Wohlfahrtseinrichtungen in der Schachtelkäseindustrie. Die Selbständigkeit der Unternehmungen in diesen Fragen, verbunden mit einer nur losen Arbeiterorganisation und dem daher fehlenden Druck der Arbeiterschaft sowie die bedeutenden Lohnunterschiede zwischen den einzelnen Betrieben sind Momente, die eine Einheitlichkeit in den Wohlfahrtseinrichtungen erschweren. Die soziale Fürsorge beschränkt sich daher auf die einzelnen Unternehmungen. Gemeinsame Institutionen existieren nicht.

Nachfolgend soll kurz die private Wohlfahrtspflege dargestellt werden, jene sozialen Massnahmen, die nicht unmittelbar mit dem Arbeitsprozess zusammenhängen und die auf der Freiwilligkeit der Arbeitgeber beruhen, die somit dem Arbeitnehmer ausserhalb des eigentlichen Betriebes zugute kommen und nicht gesetzlich festgelegt sind. Die sozialen Leistungen beschränken sich hauptsächlich auf Versicherungs- und Fürsorgeinstitutionen, auf bezahlte Ferien und auf die Ausrichtung von Gratifikationen.

Da alle Betriebe der Schachtelkäseindustrie die im Gesetz vorgesehenen Bedingungen erfüllen,[95]) sind alle Angestellten und Ar-

[95]) Bundesgesetz über die Kranken- und Unfallversicherung vom 13. Juni 1911 und das Ergänzungsgesetz vom 18. Juni 1915, Art. 60.

beiter sowohl gegen Betriebsunfälle als auch gegen Nichtbetriebsunfälle bei der Schweiz. Unfallversicherungsanstalt versichert.[96]) Sie bedürfen daher in dieser Hinsicht der privaten Wohlfahrtspflege nicht. Dabei wird meistens der Anteil der Prämienzahlung, der von Rechts wegen auf den Versicherten fällt,[97]) vom Arbeitgeber getragen. Ferner unterstützen einige Unternehmungen den Beitritt ihrer Arbeiterschaft zu Krankenkassen durch Uebernahme eines Anteils der Beitragsleistungen. Zwei Betriebe haben unabhängig voneinander für ihre Belegschaft mit der Schweiz. Rentenanstalt in Zürich eine Alters-, Hinterbliebenen- und Invalidenversicherung abgeschlossen, wobei sowohl der Arbeitgeber als auch der Arbeitnehmer einen gewissen Anteil der Prämienzahlung trägt. Eine Altersversicherung und eine Pensionskasse sind in andern Unternehmungen zu finden.

In Bezug auf die Gewährung und Gestaltung der bezahlten Ferien sind die verschiedenartigsten Regelungen zu finden. So stufen einige Betriebe die Feriendauer nach Dienstjahren der Arbeiter ab. In diesen Fällen tritt ein Urlaubsanspruch erst nach Ablauf einer gewissen minimalen Dienstzeit ein. Auf Grund der uns von Unternehmerseite zugekommenen Mitteilungen konnte nachfolgende Tabelle XIX zusammengestellt werden:

Tab. XIX *Abstufung der Ferien nach Dienstjahren in der Schachtelkäseindustrie*

Dienstjahre	Bezahlte Ferientage	
	Regelungsart a	Regelungsart b
2	2	—
3	3	6
4	4	6
5	5	6
6	6	6
10	12	10
15 und mehr	12	14

Demgegenüber war in gewissen Unternehmungen festzustellen, dass die Arbeiterschaft formal keine Ansprüche auf bezahlte Ferien besitzt, jedoch verschieden nach Betrieb folgende Vergünstigungen

[96]) Bundesgesetz, a. a. O., Art. 67.
[97]) Bundesgesetz, a. a. O., Art. 108, 2.

geniesst: Auf Wunsch der männlichen Arbeiter werden von Fall zu Fall Ferien bewilligt, es ist aber keine diesbezügliche Norm festgelegt. Frauen wird diese Möglichkeit nicht gewährt. Im weiteren werden an Stelle der Ferien die Feiertage bezahlt.

Eine eingehendere Darstellung der verschiedenen Wohlfahrtseinrichtungen muss unterbleiben, da dies den Rahmen dieser Arbeit überschreiten würde. Immerhin seien noch folgende Fürsorgeeinrichtungen kurz erwähnt: In der Schachtelkäseindustrie wurde schon vor der Einführung der heutigen Lohn- und Verdienstersatzordnung die soziale Notwendigkeit erkannt, während der Dauer des Militärdienstes Lohnvergütungen an die Arbeiter und Angestellten auszurichten. Folgende verschiedenen Regelungen haben in Friedenszeiten bestanden oder sind im September 1939 bis zur Einführung der Ausgleichskassen getroffen worden:

a) 100 %ige Lohnzahlung an alle Angestellten und Arbeiter;
b) 100 % des Lohnes für Verheiratete; 50 % des Lohnes für Ledige; in einem Betrieb auch 100 %ige Lohnzahlung für unterstützungspflichtige Ledige;
c) 50 bis 80 %ige Lohnzahlung, je nach Familienstand.

In jeder Fabrik ist dem Wehrmann während der ihm verfassungsmässig obliegenden Dienstzeit der Arbeitsplatz gesichert. Im Jahresbericht 1940 der SESK steht zu dieser Frage geschrieben: «Besorgt waren wir nicht bloss um den Arbeitgeber, sondern ebensosehr um den Arbeitnehmer. Es galt Mittel und Wege zu suchen, um die Arbeiter in den Betrieben unter allen Umständen beschäftigen zu können. Arbeitsbeschaffung bedeutete für die Schachtelkäseindustrie nicht bloss ein Schlagwort, sondern einen ernsten Begriff. Anstrengungen der einzelnen Betriebe und des Verbandes ermöglichten es vorderhand, den Wehrmännern ihren Arbeitsplatz zu erhalten.»

Als weitere soziale Massnahme kann die in den meisten Unternehmungen übliche Sitte, auf Weihnachten oder Neujahr an die Angestellten und Arbeiter Bargeld- oder Naturaliengratifikationen auszurichten, angesprochen werden.

In diesem Zusammenhang ist ferner auf den vorbildlichen Fürsorgedienst der Firma Gerber & Co. A.G. in Thun hinzuweisen. Diese Firma unterhält unter anderem für ihre Arbeiterschaft eine vorzüglich geführte Fabrikkantine, in welcher ein nach ernährungs-

physiologischen Gesichtspunkten zusammengestelltes Mittagessen heute für 60 Rp. abgegeben wird.

Abgesehen von den staatlichen Institutionen [98]) und Vergünstigungen ist damit die Reihe der Wohlfahrtseinrichtungen erschöpft. Abschliessend kann festgestellt werden, dass in Bezug auf die Arbeitsbedingungen und sozialen Leistungen in der Schachtelkäseindustrie allgemein von guten Arbeitsverhältnissen gesprochen werden kann. Nicht zuletzt diesem Umstand ist die Tatsache zu verdanken, dass in der Schachtelkäseindustrie Arbeitskonflikte äusserst selten sind und nur ein geringes Bedürfnis nach gewerkschaftlichem Zusammenschluss besteht. Zudem ist die Arbeiterschaft der schweizerischen Schachtelkäseindustrie nicht leicht organisierbar. Der Grund dafür ist in der relativ geringen Zahl und verschiedenartigen Berufsstruktur der in der Schachtelkäseindustrie beschäftigten Arbeiter, in dem Vorherrschen der Frauen in der Arbeiterschaft, die sich bekanntlich für die gewerkschaftliche Organisation wenig eignen [99]) und überdies in den örtlich auseinanderliegenden, zum Teil sich in ländlichen Gegenden befindenden Standorten der einzelnen Betriebe zu sehen. Die Zahl der organisierten Schachtelkäsearbeiter lässt sich nicht ermitteln, sie ist jedoch gering, wie auf Grund persönlicher Mitteilungen vom VHTL und von Unternehmerseite geschlossen werden kann.[100])

9. KAPITEL

Der Absatzmarkt

Die schweizerische Schachtelkäseindustrie hat sich von Anfang an als ausgeprägte Exportindustrie entwickelt. Ihr Aussenhandelscharakter liegt weitgehend in ihrer Entstehungsursache begründet.[101]) Der Export ermöglichte vor allem den raschen Aufstieg der Schachtelkäseindustrie in unserem Lande, obschon auch dem Binnenmarkt immer eine erhebliche Bedeutung zukam. Nicht alle Unternehmungen sind am Export in gleichem Ausmass beteiligt,

[98]) Obligatorische Arbeitslosenversicherung etc.

[99]) *Ragaz Christine,* «Die Frau in der schweizerischen Gewerkschaftsbewegung», Diss. Zürich 1933, S. 32 ff.

[100]) Vgl. VHTL, «Tätigkeits- und Rechnungsbericht», 1939, S. 40.

[101]) Vgl. Kap. 4, S. 28 ff.

es herrschen in dieser Beziehung von Betrieb zu Betrieb grosse Verschiedenheiten. Währenddem einzelne Fabriken bis zu 95 % ihrer Produktion auf dem ausländischen Markt absetzen, sind andere mit derselben Quote für das Inland tätig.

Seit dem letzten Krieg, da die fabrikmässige Herstellung von Schachtelkäse in grossem Umfang aufgenommen wurde, haben sich in der Gestaltung des Warenabsatzes bedeutsame Veränderungen und Verschiebungen vollzogen. Die Lage wechselte vollständig, als die Weltwirtschaftskrise die Periode der steten Ausdehnung der ausländischen Absatzgebiete beendigte. Während des ersten Jahrzehnts wurden mindestens 80 % des Rohkäses für ausländische Kunden und rund 20 % für den Binnenmarkt verarbeitet. Dieses Verhältnis von 4 : 1 änderte sich in den Jahren 1932/1933, wo rund 30 % der Produktion im Inland blieben. Im Jahre 1936 entfiel bereits etwas mehr als ein Drittel des Gesamtabsatzes auf die Schweiz. Vergleicht man die Ausfuhrquantitäten mit den für den Binnenmarkt zur Verfügung stehenden Mengen in den Jahren 1937 bis 1939, so ergibt sich wieder die ursprüngliche Relation von 4 : 1. Nachfolgend werden nun zuerst die Verhältnisse im Schachtelkäseexport und anschliessend diejenigen des Binnenmarktes zur Darstellung gelangen.

a) *Der Export*

In Bezug auf die Entwicklung des Schachtelkäseexportes können wir uns nur mit der Zeit nach dem letzten Krieg näher befassen, da genauere Angaben über frühere Handelsbeziehungen mit dem Ausland nicht bekannt sind und die schweizerische Handelsstatistik den Schachtelkäse erst seit dem Jahre 1926 als eigene Warenposition (99b[2]) anführt.[102]) So weit als möglich wurde in Kapitel 4 auf die Exportverhältnisse vor und während des letzten Weltkrieges hingewiesen. Nachdem im Jahre 1919, neben der schon bestehenden Firma Gerber & Co. A.G., auch die beiden Unternehmungen Alpina Käse A.G. und Roethlisberger & Sohn dank der vom Eidg. Milchamt erteilten Bewilligung[103]) die Schachtelkäsefabrikation aufnehmen konnten, setzte bald eine bedeutende Aus-

[102]) Bis und mit März 1925 wurde der Schachtelkäse in der Schweiz. Handelsstatistik unter der Position 99b, Hartkäse in Laiben, aufgeführt.

[103]) Vgl. Kap. 4, S. 34.

fuhr dieses milchwirtschaftlichen Produktes ein. Damit aber nicht Käse durch Umarbeitung der Kontrolle der Genossenschaft Schweiz. Käseexportfirmen (GSK) entzogen und exportiert werde, erfolgte im Sommer 1919 zwischen der GSK und den Schachtelkäsefabrikanten in folgenden wesentlichen Punkten eine Verständigung:[104])

«a) Die Bewilligung zur Umarbeitung von Käse in Konserven ist nur solchen Firmen zu erteilen, welche den Handel und den Export von Käse schon vor dem Kriege betrieben haben.
b) Die betreffenden Firmen müssen sich die für den Export bestimmten, umgearbeiteten Quanta auf ihrem Exportkontingent anrechnen lassen.
c) Die Bewilligung wird nur erteilt, wenn ein einwandfreies, erstklassiges Produkt hergestellt wird. (Die Schachtelkäsemuster müssen der milchwirtschaftlichen Versuchsanstalt Liebefeld zur Begutachtung unterbreitet werden.)
d) Die exportierten Käsemengen sind mit der GSK zum Exportpreise abzurechnen.
e) Gesuche um Bewilligung zur Umarbeitung importierter Käse sind bis auf weiteres nicht zu gewähren.»

Neben einer Ausfuhrkontrolle versuchte die GSK durch diese Bestimmung auch zu erreichen, dass sich auf dem Wege der Schmelzkäsefabrikation keine neuen Leute der Käsehandelsbranche zuwandten. Gleichzeitig sollte der gute Qualitätsruf des schweizerischen Käsehandels durch den Schachtelkäse aufrecht erhalten bleiben.

Weitere Angaben über die Ausfuhrbedingungen für Schachtelkäse in dieser Zeit finden wir allein in der Schrift von M. Lustenberger. Ihres interessanten Inhaltes wegen werden wir die betreffenden Ausführungen nachfolgend wiedergeben:[104]) «Die Bestimmungen über die Schachtelkäsefabrikation wurden unter der SK in gleicher Weise beibehalten wie zur Zeit der GSK. Die Fabriken hatten den zur Verarbeitung bewilligten Käse von der SK zum offiziellen Inlandsverkaufspreise zu übernehmen. Die Verteilung der Exportkontingente nahm das Schweiz. Ernährungsamt vor.

Die Differenz zwischen Ankaufspreis des Rohproduktes, also dem künstlich tief gehaltenen Inlandsverkaufspreis der SK und dem Exportpreis per 100 kg Emmentalerkäse in ganzen Laiben musste der Genossenschaft als Exportgebühr abgeliefert werden.

---

[104]) *Lustenberger M.*, a. a. O., S. 143 ff.

Somit war eine Konkurrenzierung des Emmentalerkäseverkaufs im Ausland durch ein billigeres Angebot von schweizerischem Konservenkäse, was trotz den, allerdings kleinen, Veredlungskosten möglich gewesen wäre, ausgeschlossen. Andrerseits liess die Käseunion den Schachtelkäsefabriken gleich ihren Mitgliedern eine Provision von 3 % als Beitrag an die Spesen, welche durch Anstellung von Agenten entstanden, zukommen.

Zufolge der Preispolitik der SK, die nicht zugeben wollte, dass schweizerische Schachtelkäse im Ausland billiger verkauft werden als Emmentalerkäse in ganzen Laiben, sahen sich die Schachtelkäsefabrikanten gegenüber den ausländischen, hauptsächlich französischen und deutschen Konkurrenzfirmen benachteiligt. Dies umsomehr, als die Qualitätsunterschiede beim Schachtelkäse nicht so stark hervortreten wie beim Rohprodukt und somit die Verwendung von billigem Imitations-Emmentaler an Stelle von Original-Emmentalerkäse leichter möglich ist. Die schweizerischen Schachtelkäsefabriken ersuchten infolgedessen die Käseunion um Ermässigung der Gebühr auf den vom Eidg. Ernährungsamt zum Export freigegebenen Käsemengen. Die SK entsprach diesem Gesuche und reduzierte sie auf 115 Fr. per 100 kg (statt 235 Fr.). Damit die Konservenkäsefabrikanten sich nicht verleiten liessen, durch gegenseitige Konkurrenz zu niedrige Verkaufsangebote zu machen, galt als Voraussetzung für die zitierte Reduktion die Verständigung unter den Schachtelkäsefabrikanten bezüglich Verkaufskonditionen und Preise. Die SK musste als letztes Ziel immer zu verhüten suchen, dass dem Original-Emmentalerkäse durch zu billige andere Schweizerprodukte im Auslande Konkurrenz gemacht werde. Demzufolge wurde bestimmt, dass einer Firma, die sich nicht an die Preisvereinbarung halte, die Abgabe von Käse gesperrt werden könne. Die zunehmende Käseproduktion und die Absatzstockungen für Emmentaler bedingten eine teilweise Abänderung der früher gefassten Bestimmungen betreffend Schachtelkäsefabrikation.

Die genannte Exportgebühr wurde im Juni 1921 neuerdings und zwar auf 50 Fr. per 100 kg ermässigt und für die valutaschwachen Länder (alle europäischen Staaten, ausgenommen: Spanien, Niederlande, England und Skandinavien) ganz abge-

schafft. Bald fiel sie auch für jene Staaten dahin, und es hatten die Schachtelkäsefabriken fortan neben einer Kontrollgebühr von 20 Fr. per 100 kg an die Käseunion nur mehr die vom Bund erhobenen Ausfuhrgebühren zu bezahlen.»

Mit der zunehmenden Bedeutung des Schachtelkäseexportes für den Käsehandel wurden die ausfuhrhemmenden Vorschriften und Gebühren nach und nach möglichst eliminiert. Die oben erwähnten Abgaben an den Bund und an die Käseunion sind endgültig aufgehoben worden, ebenso die zwischen der GSK und den Schachtelkäseproduzenten vereinbarten Bestimmungen über die Fabrikation von Schachtelkäse und dessen Export. Seither steht die Schachtelkäsefabrikation jedermann offen, einerlei, ob er früher mit Käse handelte oder nicht. Alleinige Bedingung ist die Beachtung und Einhaltung der von der Lebensmittelgesetzgebung und von der SESK normierten Vorschriften (Verkaufsregulativ, Qualitätsregulativ).[105]) Durch die Verfügung vom 17. November 1936 hat der Bundesrat verordnet,[106]) dass die Ausfuhr von Käse einer Kontrolle unterstellt werde. Es kann nurmehr derjenige Käse ausführen, der eine Bewilligung des Volkswirtschaftsdepartementes besitzt. Für Schachtelkäse hat das Departement die diesbezüglichen Kompetenzen an den Verband Schweizerischer Emmentaler Schachtelkäsefabrikanten delegiert, so dass ab 1. Dezember 1936 die gesamte Ausfuhrkontrolle für Schachtelkäse durch die SESK besorgt wird. Nach Ausbruch des Krieges im September 1939 ist das gesamte Ausfuhrwesen neu geordnet und wiederum dem Verbandssekretariat zur Durchführung übertragen worden. Sämtliche Bewilligungen unterliegen jedoch noch einer staatlichen Kontrolle.

Jede Schachtelkäsefabrik besitzt eine eigene, selbständige Verkaufsorganisation für den Export, mit Ausnahme der Firma Gerber & Co. A.G. Thun, die sich zu diesem Zwecke der Nestlé & Anglo Swiss Condensed Milk Co. angeschlossen hat.[107]) Die Bedienung des ausländischen Marktes erfolgt auf verschiedene Weise, so zum Beispiel durch reine Vertreter, oder durch Vertreter-Selbstkäu-

---

[105]) Vgl. Kap. 14, S. 140 ff.

[106]) Bundesratsbeschluss vom 17. November 1936 über die Kontrolle der Käseausfuhr.

[107]) Vgl. Kap. 5, S. 41.

fer,[108]) welche auf eigene Rechnung kaufen und für ein bestimmtes Gebiet das Alleinverkaufsrecht innehaben. Im weiteren ist die Exportinstitution des sogenannten Depots in der Schachtelkäseindustrie sehr verbreitet. Das Depot ist eine vom schweizerischen Stammhause gegründete und kontrollierte Verkaufsstelle für Schachtelkäse, die ein ständiges Lager unterhält. Es verkauft ausschliesslich an Wiederverkäufer wie Grossisten, Warenhäuser, Detaillisten und Grossabnehmer.[108]) Diese letztere Kundschaft wird zum Teil auch direkt von den schweizerischen Fabriken aus beliefert. Neben den eigentlichen Schachtelkäsebetrieben befassen sich auch Laibkäseexportgeschäfte, die sogenannten Vertragsfirmen,[109]) mit dem Absatz von Schachtelkäse auf den ausländischen Märkten.

Für das Exportgeschäft fällt ausschliesslich Schachtelkäse in Betracht, da der Ausfuhr von Blockkäse eine viel geringere Bedeutung zukommt. Im Jahre 1939 erreichte sie am gesamten Schachtelkäseexport nur eine Anteilquote von rund 0,6 % (vgl. Tab. XXI).

In den ersten Nachkriegsjahren haben sich die Produkte der schweizerischen Schachtelkäseindustrie in einer praktisch konkurrenzlosen Situation sehr rasch in der ganzen Welt eingeführt und verbreitet und auch entsprechende Preise erzielt, die nicht zuletzt der gesamten Milchwirtschaft zugute kamen. Das Exportgeschäft entwickelte sich in rasch und regelmässig ansteigender Linie weiter, bis auch die Schachtelkäseindustrie in den Jahren 1931/1932 die eingreifenden Wirkungen der allgemeinen Wirtschaftskrise zu spüren bekam, welche sich besonders für den Export nachhaltig auswirkte. Obgleich die Weltwirtschaftsdepression schon in den Jahren 1929/1930 einsetzte, steht die Schachtelkäseausfuhr noch 1931 auf kaum veränderter Höhe. Erst im folgenden Jahr bricht sie zusammen (s. Tab. XX). Dieser Umstand zeigt in instruktiver Weise, wie sich eine Wirtschaftskrise nicht sofort, sondern verzögernd in der Konsumgüterindustrie geltend macht.

---

[108]) SESK-Verkaufsregulativ.

[109]) Die Vertragsfirmen sind in gleicher Weise wie die Mitglieder der SESK an deren Verkaufsvorschriften gebunden.

Die folgende Tabelle XX gibt einen Ueberblick über die Entwicklung des schweizerischen Schachtelkäseexportes seit dem Jahre 1920:

Tab. XX *Der schweizerische Schachtelkäseexport* [110])

Jahr	Mengen in kg Reinnetto [111])	Wert in Fr.	Mittelwert in Fr pro q
1920	172 000	.	.
1921	204 000	.	.
1922	450 300	.	.
1923	1 200 000	.	.
1924	2 560 000	.	.
1925	3 060 000	.	.
1926	3 680 000	18 987 281	457
1927	4 918 135	25 023 722	417
1928	5 216 588	24 250 660	383
1929	5 251 786	22 657 413	356
1930	5 045 969	19 514 951	321
1931	4 433 915	16 188 300	303
1932	2 991 331	8 934 090	249
1933	3 169 326	7 651 642	203
1934	2 699 324	6 208 800	194
1935	2 636 532	5 887 883	189
1936	2 667 906	6 359 144	202
1937	2 916 029	8 325 132	242
1938	3 715 076	9 865 943	226
1939	3 949 116	11 042 169	239
1940 [112])	2 883 215	.	.

In den Ausfuhrzahlen für Schachtelkäse sind bis 1937 auch die exportierten Mengen an Blockkäse enthalten. Von diesem Zeitpunkt an wird in der Statistik des auswärtigen Handels die Blockkäseausfuhr in einer selbständigen Position (99b[3]) aufgeführt:

---

[110]) Zusammengestellt gemäss der Jahresstatistik des Aussenhandels der Schweiz, Jahrg. 1926—1939 und uns von Unternehmerseite persönlich zur Verfügung gestellten Angaben für die Jahre 1920—1926.

[111]) Das Reinnettogewicht wird in der Handelsstatistik seit dem Jahre 1927 für Schachtelkäse neben dem üblichen Zollnettogewicht aufgeführt.

[112]) SESK-Jahresbericht 1940.

Tab. XXI *Die schweizerische Blockkäseausfuhr* [113])

Jahr	Mengen in kg Zollnetto	Wert in Fr.	Mittelwert in Fr. pro q
1937	22 186	47 190	213
1938	44 323	84 225	190
1939	29 441	58 911	200

Eine Gegenüberstellung der Ausfuhrzahlen der einzelnen Jahre in Tabelle XX ist insofern möglich, als man die durch die Einrechnung des Blockkäseexportes bis 1936 bedingten kleinen Abweichungen berücksichtigt. Da es aber nicht darauf ankommt, absolute Vergleichswerte zu besitzen, sondern nur die Entwicklungstendenz des Warenexportes allgemein festgestellt werden soll, kann Tabelle XX unseren Zwecken vollständig genügen. Den Exportergebnissen nach lässt sich die Entwickung des Warenabsatzes für die schweizerische Schachtelkäseindustrie in nachfolgende drei verschiedene Zeitabschnitte einteilen: 1920—1931; 1932—1937; 1938 bis heute.

Die erste Periode von 1920 bis 1931 ist gekennzeichnet durch ein rasches, stetes Zunehmen des Exportes, der innerhalb von 10 Jahren der Menge nach auf das 30fache stieg. Der Gesamtwert des im Ausland abgesetzten Schachtelkäses erreichte allerdings schon im Jahre 1927 ein Maximum, und von diesem Zeitpunkt an ist ein Rückgang im Mittelwert der exportierten Ware festzustellen. Der bereits in einer Zeit der noch expansiven Warenmengenausfuhr eingetretene Rückgang des Exportes in wertmässiger Hinsicht ist auf die konkurrenzierende Eigenproduktion der in Frage kommenden Exportländer und auf den Rückgang der Preise für Milchprodukte im Auslande zurückzuführen. Mit der rasch wachsenden Leistungsfähigkeit der ausländischen Milchwirtschaft und speziell der Käsefabrikation, die unter ungleich günstigeren Preisverhältnissen arbeiten konnten, erwuchsen der schweizerischen Schachtelkäseindustrie überall Konkurrenten, deren Produktenpreise bedeutend unter den schweizerischen lagen. Diese Umstände zwangen die schweizerischen Exporteure, ihre Ausfuhrpreise für Schachtelkäse herabzusetzen. Dank dieser Massnahme konnte der ausländische Absatzmarkt im wesentlichen Umfang bis 1931 erhalten werden.

[113]) Jahresstatistik des Aussenhandels der Schweiz, Jahrg. 1937—1939.

Nachfolgend seien nun noch einige Faktoren, die sich exportfördernd ausgewirkt haben, kurz erwähnt: An erster Stelle ist die vorzügliche Qualität des schweizerischen Schachtelkäses zu erwähnen. Auf einen ebenbürtigen Rivalen stiess er in dieser Hinsicht eigentlich nur in den anglosächsischen Ländern, wo der Geschmack der Konsumentenschaft auf den ebenfalls ausgezeichneten Cheddar processed cheese eingestellt ist.[114]) Dass die Qualität der ausländischen Produkte dem echten Schweizerschachtelkäse vielfach nachsteht, ist im wesentlichen darauf zurückzuführen, dass im Auslande das der Schmelzkäseindustrie zur Verfügung stehende Rohmaterial oft ungenügend ist und sich deshalb im fertigen Schachtelkäse ungünstig auswirkt, und dass in vielen Ländern der Gedanke der Qualitätsproduktion nicht so ausgeprägt vorhanden ist wie in der Schweiz. Auf die praktische Monopolstellung der schweizerischen Schachtelkäseindustrie infolge der fehlenden Konkurrenz in den ersten Jahren haben wir oben hingewiesen. Der Export wurde nur in geringem Umfang durch ausländische Massnahmen erschwert. In England und Deutschland existierte im Jahre 1925 noch kein Einfuhrzoll auf Schachtelkäse. Italien besass einen Zollansatz von 8 Gl., Frankreich einen solchen von 45 frs. Hohe Zölle erhoben schon früh die Vereinigten Staaten von Nordamerika (25 % ad valorem) und Oesterreich mit 60 GK pro 100 Kilo.[115]) Die kommerzielle Geschäftstüchtigkeit der Unternehmer und Exporteure ist als weiterer bedeutsamer Faktor für die Exportförderung zu beachten. Die Kaufleute der schweizerischen Schachtelkäseindustrie haben es verstanden, ihren Produkten in der ganzen Welt Eingang zu verschaffen. Hierbei waren ihnen wertvolle persönliche Beziehungen und Erfahrungen, herrührend aus dem Laibkäsehandel, sehr oft behilflich. Die staatliche Unterstützung hat als exportfördernder Faktor für die Schachtelkäseindustrie bis jetzt keine wesentliche Rolle gespielt.

Das stete Anwachsen der Schachtelkäseausfuhr wurde durch die Weltwirtschaftskrise in einschneidender Weise unterbrochen. Es folgte die Periode von 1932 bis 1937, in der bei unsicheren und eingeengten Absatzverhältnissen die exportierten Mengen beinahe

---

[114]) Festschrift «50 Jahre schweizerische Milchwirtschaft», Hrgb. Schweiz. Milchwirtschaftl. Verein, Schaffhausen 1937, S. 111.

[115]) *Gutzwiller K.*, a. a. O., S. 69.

um die Hälfte sanken. Gleichzeitig, jedoch in noch stärkerem Masse, verringerte sich infolge des Preisrückganges der Wert des ausgeführten Schachtelkäses, so dass der Mittelwert 1935 nur mehr die Summe von 189 Fr. erreichte gegenüber 457 Fr. im Jahre 1926. Wenn in dieser Periode die Ausfuhr von Schachtelkäse aus der Schweiz sowohl mengenmässig als auch dem Werte nach stark zurückging, so hing das hauptsächlich mit den Verhältnissen auf dem Weltmarkte zusammen. Allgemein setzte im Auslande ein scharfer Preisrückgang auf Milch und Milchprodukten ein, der sich für den schweizerischen Schachtelkäseexport sehr ungünstig auswirkte. Die Abwertung des britischen Pfundes am 20. September 1931 und weitere Währungsentwertungen (z. B. des amerikanischen Dollars am 20. April 1933) beschleunigten den Zusammenbruch des ausländischen Absatzmarktes für Schweizerschachtelkäse.[116]) Hinzu trat der Umstand, dass in allen Milchwirtschaft treibenden Ländern der Erde die Bedeutung des Schachtelkäses erkannt und die Errichtung eigener Schmelzkäsebetriebe an die Hand genommen wurde. Obschon die Verkaufspreise gegenüber den vorhergehenden Jahren bedeutend gesenkt worden waren, standen sie infolge des verhältnismässig hohen Laibkäsepreises in der Schweiz dennoch weit über denjenigen aller ausländischen Konkurrenzprodukte. Zu einer Zeit, in der die Kaufkraft der Konsumenten im Auslande noch stärker war, stand dem Schweizerprodukt im Konkurrenzkampf als wirksame Waffe die bessere Qualität zur Seite. Mit dem Zerfall der Kaufkraft wurde diese Waffe stumpfer, denn immer grössere Konsumentenkreise mussten «das Billigere als das Bessere wählen».[117]) Es zeigte sich, dass der Einfluss der Qualität des Produktes auf dessen Exportfähigkeit, wie hoch er auch sein mag, nicht unbegrenzt ist. Wenn die qualitative Ueberlegenheit im Vergleich zu ausländischen Sorten zu hoch bezahlt werden muss, so kann auch sie der schweizerischen Schachtelkäseindustrie nicht dauernd ein ausreichendes Absatzgebiet sichern.

---

[116]) Die Ausfuhrmenge des schweizerischen Schachtelkäses nach England war beispielsweise in der Zeit vom September bis Dezember 1931 um rund 170 000 kg geringer gegenüber der gleichen Periode des Vorjahres (lt. Monatsstatistik des auswärtigen Handels der Schweiz, Jahrg. 1930 und 1931).

[117]) SESK-Bericht.

Der schweizerische Exportpreis für Schachtelkäse kann nicht allein vom Inland diktiert werden — vor allem durch zu hohe Laibkäsepreise —, sondern er muss sich den Verhältnissen im Ausland anpassen, denn es ist eine erwiesene Tatsache, dass die ausländischen Konsumenten nicht allein auf die schweizerischen Schachtelkäse angewiesen sind. Zusammen mit anderen Faktoren hatte die Preisdifferenz zur Folge, dass der Export an schweizerischem Schachtelkäse seit dem Jahre 1930 um 50 % sank. In derselben Zeitperiode gelang es dagegen den hauptsächlichsten Konkurrenten der schweizerischen Industrie, ihren Käseabsatz im Auslande wesentlich zu steigern. So zum Beispiel Finnland, das seine Käseausfuhr von 1931 bis 1935 beinahe verdoppelte und Oesterreich, das allein im Mai 1935 in seinem Käseexport das Vierfache des Vorjahresmonates erreichte.[118])

Seit Ausbruch der Wirtschaftskrise übten ausser dem hohen Produktenpreis noch andere Erscheinungen einen hemmenden Einfluss auf den schweizerischen Schachtelkäseexport aus. Die politisch und wirtschaftlich ungünstige Lage in vielen Absatzländern hatte, ebenso wie die allerorts eingeführten neuen Steuern und Zollerhöhungen, vielfach eine weitgehende Unterbindung des Aussenhandels zur Folge. Eine ähnliche Wirkung zeigten sodann die Valutaentwertungen einiger wichtiger Abnehmerstaaten. Allgemeine Faktoren erschwerenden Charakters in Bezug auf die Exportmöglichkeiten für die Schachtelkäseindustrie bildeten im weiteren Einfuhrkontingentierungen, Einfuhrverbote, Erschwerungen im Zahlungsverkehr (Devisenverordnungen) und eine Reihe anderer Massnahmen des Auslandes zum Schutze der landeseigenen Produktion und zur Erreichung einer autarken Volkswirtschaft. Der Rückgang des Schachtelkäseexportes ist jedoch nicht allein auf die oben erwähnten ausländischen Einflüsse zurückzuführen. Ein gewisses Verschulden trifft zweifellos auch die schweizerischen Schachtelkäsehandelskreise selbst. «Die unablässige Konkurrenz der Exportfirmen unter sich, verschärft durch die zunehmenden Absatzschwierigkeiten, führte zu fortwährenden gegenseitigen Unterbietungen, die eine gewisse Unsicherheit und Nervosität in das Exportgeschäft hineinbrachten. Die ausländischen Grossisten

[118]) «Neue Zürcher Zeitung», Jahrg. 1936, Nrn. 1269 und 1404.

waren dadurch in der Aufstellung fester Preiskalkulationen stark behindert und bekundeten in der Folge dem Schweizerschachtelkäse gegenüber vermindertes Interesse.»[119])

Eine Besserung in der allgemeinen wirtschaftlichen Lage und im Aussenhandel der Schweiz, zum Teil bedingt durch die am 26./27. September 1936 erfolgte Abwertung des Schweizerfrankens, trat Ende 1936 und im darauffolgenden Jahre ein. Im Schachtelkäseexport blieb dagegen in dieser Zeit eine Erholung vorerst noch aus. Die Ausfuhrmenge hatte sich 1937 gegenüber dem Vorjahre nur unwesentlich erhöht (8 %). Dies war nicht zuletzt der Preispolitik der Schweiz. Käseunion zuzuschreiben. Die Abwertung traf den schweizerischen Käsehandel gerade in einer Zeit grösster Warenknappheit, bedingt durch eine gewisse Produktionsdrosselung. Die bei der Käseunion vorhandenen Lagerbestände, die ausserordentlich gering waren, veranlassten dieselbe die Preise fortwährend zu erhöhen, so auch für die der Schachtelkäseindustrie gelieferte Ware. Durch die Abwertung war eine Möglichkeit der Verbilligung des Schachtelkäses für die ausländischen Märkte gegeben und damit eine Gelegenheit, die schon lang entbehrte Absatzbelebung wieder zu erreichen. Infolge der oben erwähnten Preispolitik der Schweiz. Käseunion konnte diese Gelegenheit jedoch nicht ausgenützt werden. Im Laufe des Jahres 1937 versuchte die Schweiz. Käseunion sogar noch zu verschiedenen Malen, die Preise für das Rohprodukt erneut zu steigern, so dass sie bis zuletzt auf die maximale Höhe von 185 Fr. per 100 kg stiegen (130 Fr. im Januar 1936).[120]) Dass unter diesen Umständen der Schachtelkäseexport aus der Abwertung keinen Nutzen ziehen konnte, zeigt nachfolgende Tabelle XXII.

Tab. XXII *Monatlicher Schachtelkäseexport vor und nach der Abwertung des Schweizerfrankens*[121])

Monat	Mengen in kg Reinnetto	
	1935/1936	1936/1937
September	237 159	249 661
Oktober	223 735	246 243
November	221 948	198 442

[119]) Festschrift «50 Jahre schweizerische Milchwirtschaft», a. a. O., S. 111.

[120]) SESK-Jahresbericht 1936/1937.

[121]) Monatsstatistik des auswärtigen Handels der Schweiz, Jahrg. 1935/1936/1937.

Monat	Mengen in kg Reinnetto 1935/1936	1936/1937
Dezember	227 321	215 686
Januar	134 420	156 618
Februar	186 675	198 354
März	260 264	219 800

Aus obenstehenden Zahlen ergibt sich in den sechs Monaten nach der Abwertung gegenüber der gleichen vorjährigen Zeitspanne ein Ausfuhrrückgang für Schachtelkäse von rund 20 000 kg oder 1,5 %. In diesem Zusammenhang wurde von der SESK in Verbindung mit schweizerischen Gesandtschaften, Konsulaten und Handelskammern im Dezember 1936 und im April 1937 eine eingehende Untersuchung der Exportmöglichkeiten für Schachtelkäse durchgeführt. Die von mehr als 80 schweizerischen Amtsstellen im Auslande eingegangenen ausführlichen und objektiven Berichte stellten einmütig fest, dass die Qualität der Schweizerware nicht mehr die ausschlaggebende Rolle spiele, sondern für den Verkauf überall in erster Linie der Preis massgebend sei und nur bei annähernd gleichen Preisen die Qualität den Konsumenten veranlassen könne, das Schweizerprodukt zu kaufen. Uebereinstimmend waren diese Kreise der Auffassung, dass der Export von Schachtelkäse nur gehalten werden könne, wenn dessen Preise denjenigen der ausländischen Konkurrenzfabrikate weitgehend angepasst würden.[122]) Eine Preissenkung ist den schweizerischen Fabrikanten aber nur dann möglich, wenn ihnen Gelegenheit geboten wird, das Rohmaterial billiger einzukaufen.

Noch zu Jahresbeginn 1937 waren die Laibkäselager sehr klein gewesen. Vom Frühjahr an setzte dann ein starkes Wachsen der Käsevorräte ein. Infolgedessen gelang es der Schachtelkäseindustrie, wegen der nun allzu grossen Inlandslager an Laibkäse und einer zu deren Reduktion bestimmten, damit verbundenen Ausschüttung einer Exportprämie,[123]) den Exportpreis für Schachtelkäse um einige Rappen herabzusetzen.[124]) Die Folge dieser Preis-

[122]) SESK-Untersuchungsberichte über den Export von Schachtelkäse, Januar und Mai 1937.

[123]) Die Exportrückvergütung wurde im September 1939 durch die Schweiz. Käseunion wieder aufgehoben.

[124]) SESK-Jahresbericht 1937.

politik machte sich im Laufe der zweiten Hälfte des Jahres 1937 in einer langsam ansteigenden Ausfuhr geltend. Währenddem die Exportmenge Ende Juni noch gleich der des Vorjahres war,[125]) übertraf der Gesamtexport 1937 denjenigen von 1936 doch schon um rund 25 Wagen à 10 000 kg (vgl. Tab. XX). Auch die durch den vollständigen Zusammenschluss der Schachtelkäseunternehmungen in der SESK bedingte Konsolidierung des Absatzmarktes wirkte sich zweifellos absatzfördernd aus.

Nach sechs Jahren der Depression begann 1938 für die schweizerische Schachtelkäseindustrie eine neue aufsteigende Periode in der Entwicklung des Warenexportes, gekennzeichnet einerseits durch eine vorerst starke Ausweitung des ausländischen Absatzmarktes und anderseits durch eine vollständige Aenderung der wirtschaftlichen Verhältnisse infolge Ausbruch des neuen Krieges. Obschon in der Weltwirtschaft für das Jahr 1938 allgemein ein Rückschlag festzustellen war, konnte die Schweiz als einziges Industrieland die Ausfuhr gegenüber 1937 steigern.[126]) Die wertmässigen Exportziffern der Schachtelkäseindustrie hatten schon seit 1936, vor allem bedingt durch die Abwertung des Schweizerfrankens, eine Erhöhung erfahren. Der Durchschnittswert pro ausgeführtes Kilogramm sank von 2.42 Fr. auf 2.26 Fr. in der Zeit von 1937 auf 1938, stieg jedoch im folgenden Jahr wieder auf 2.39 Fr. Die Exportvermehrung war zum grossen Teil der oben erwähnten Preispolitik zuzuschreiben. Infolge der unsicheren politischen und wirtschaftlichen Lage ging der Export von Schachtelkäse in den Monaten April bis Juli 1939 jedoch wieder zurück.[127]) Wohl in Hinsicht auf die Lebensmittelversorgung des Auslandes konnte nach Ausbruch des Krieges im September 1939 der anfänglich entstandene Rückschlag im Exportgeschäft erneut aufgeholt und sogar das Vorjahresergebnis überboten werden.[128]) Die Schachtelkäseausfuhr zeigte für 1939 trotz erhöhter Produktenpreise eine

---

[125]) Vgl. Monatsstatistik des auswärtigen Handels der Schweiz, Juni 1937.

[126]) Vgl. «Bericht über Handel und Industrie der Schweiz», hrgb. vom Vorort des Schweiz. Handels- und Industrievereins, Zürich, Jahrg. 1938, S. 17.

[127]) Vgl. Monatsstatistik des auswärtigen Handels der Schweiz, Jahrg. 1939.

[128]) SESK-Jahresbericht 1939.

Steigerung von rund 6 % gegenüber 1938 und eine solche von 50 % gegenüber dem Tiefstand im Jahre 1935 (vgl. Tab. XX). Der Verlauf des Krieges im Jahre 1940 wirkte sich indessen auf den Export von Schachtelkäse ungünstig aus. Blockade und Gegenblockade, der Einbezug von wichtigen Absatzländern in den Krieg, die Transportschwierigkeiten sowie die Rücksichten auf die Versorgung des eigenen Landes mit Milchprodukten schränkten die Ausfuhr in hohem Masse ein. Vorläufig dauert dieser Zustand an, und die Exportmöglichkeiten sind infolgedessen für die nächste Zukunft nicht optimistisch zu beurteilen. Das Exportproblem für Schachtelkäse ist heute nicht mehr allein eine Preisfrage, sondern es wird bestimmend beeinflusst durch die kriegswirtschaftlichen Massnahmen.

Der Anteil der verschiedenen hauptsächlichsten Länder an der Exportentwicklung der schweizerischen Schachtelkäseindustrie geht aus nachfolgender Tabelle XXIII hervor:

Tab. XXIII *Der schweizerische Schachtelkäseexport nach den bedeutendsten Absatzländern* [129])

Länder	1927 kg	1929 kg	1937 [130]) kg	1939 [130]) kg
Deutschland	831 128	460 123	65 026	127 110
Oesterreich	105 110	94 012	17 474	—
Frankreich	3 471	9 645	177 961	125 576
Italien	412 067	503 333	289 492	381 633
Belgien	47 059	93 695	230 281	466 981
Holland	31 787	53 155	53 948	69 631
England	929 494	1 377 384	485 129	606 763
Irland	14 797	17 796	—	136
Spanien	233 690	138 072	22 077	7 822
Portugal	14 103	9 528	4 407	3 925
Dänemark	23 518	26 010	—	46
Norwegen	30 378	7 128	3 797	7 315
Schweden	113 076	85 623	19 603	45 856
Polen	50 496	105 773	1 518	1 569
Tschechoslowakei	417 824	556 820	395 382	253 343
Ungarn	78 250	13 343	—	—
Yugoslawien	52 610	50 071	—	—
Rumänien	18 238	15 978	—	424

[129]) Jahresstatistik des Aussenhandels der Schweiz, Jahrg. 1927—1939 (Gewichtsangaben in kg Reinnetto).

[130]) Ohne Blockkäse.

Länder	1927 kg	1929 kg	1937 [130]) kg	1939 [130]) kg
Türkei	30 457	34 863	11 155	4 347
Aegypten	30 390	47 754	62 403	85 800
Südafr. Union	17 588	30 600	43 881	39 033
Westafrika	27 588	18 346	9 114	7 715
Ostafrika	6 243	7 929	3 323	5 819
Syrien	20 132	29 678	3 608	4 483
Palästina	—	—	10 516	13 808
Brit. Vorderindien	32 370	58 151	35 287	41 031
Straits Settlements	15 084	14 566	3 972	4 427
Niederl. Indien	11 972	8 284	4 277	4 844
China	8 868	15 756	5 713	4 316
Japan	8 534	20 614	16 070	4
Kanada	73 225	86 847	86 886	162 478
USA	800 756	954 945	780 802	1 390 258
Mexiko	10 721	11 232	4 088	4 365
Venezuela	2 202	5 684	4 273	10 596
Brasilien	22 506	31 898	3 786	4 639
Argentinien	20 753	27 510	—	203
Chile	10 595	13 839	702	1 089
Peru	3 465	4 868	3 069	3 010
Australien	252 931	122 946	17 075	21 821
u. a.				

Unter den europäischen Staaten waren vor allem England, Italien, die Tschechoslowakei, Belgien, Deutschland, Frankreich, Holland, Spanien und Schweden am schweizerischen Schachtelkäseexport beteiligt. Lange Zeit war England der grösste Abnehmer für diese Produkte, und es ist bis heute für die schweizerische Schachtelkäseindustrie von erheblicher Bedeutung geblieben. Infolge der Konkurrenz der englischen Cheddarkäse, sowie der billigeren Schachtelkäseprodukte Finnlands, Hollands und Frankreichs, ging dieser Absatzmarkt jedoch zum Teil verloren. In der zweiten Hälfte 1940 ist aus Kriegsgründen das Land für den schweizerischen Export vollständig ausgeschieden. Aehnlich liegen die Verhältnisse bei den meisten der oben erwähnten Länder. In den Jahren 1927 bis 1929 waren noch Oesterreich, Irland, Portugal, Dänemark, Norwegen, Polen, Ungarn, Jugoslavien, Rumänien und die Türkei in Europa massgeblich am schweizerischen Schachtelkäseexport beteiligt. Diese Länder haben aber zum grössten Teil schon vor 1939 ihre Bedeutung für die schweizerische Schachtelkäseindustrie verloren (vgl. Tab. XXIII). Im Jahre 1940 sind

Deutschland und Italien zum Hauptabnehmer von Schachtelkäse geworden. Ohne die vermehrte Ausfuhr nach Deutschland wäre der Totalexport im Jahre 1940 unter 2 Millionen kg hinabgesunken.[131])

Eine ähnliche Entwicklung wie die europäischen zeigen, wenn auch in abgeschwächtem Masse, die überseeischen Staaten. Die Vereinigten Staaten von Nordamerika waren in den letzten Jahren vor 1940 zum wichtigsten Absatzgebiet für den schweizerischen Schachtelkäse geworden. Der Schachtelkäse erfreute sich in diesem Lande dank der allgemeinen Forderung der Konsumenten nach fertigen Speisen in Kleinpackungen,[132]) schon früh einer grossen Beliebtheit. Gehemmt durch die hohen milchwirtschaftlichen Preise in der Schweiz, war es aber unserer Schachtelkäseindustrie nicht möglich, diesen Umstand voll auszunützen und gegen die einheimische und ausländische Konkurrenz erfolgreich aufzukommen. Sehr stark stieg der Export im Jahre 1939, zum Teil bedingt durch den Kriegsausbruch und den Ausfall der finnischen Konkurrenzprodukte. Infolge der Transportschwierigkeiten usw. ist jedoch die Ausfuhr nach den USA 1940 wieder stark zurückgegangen (444 342 kg).[133]) Die südamerikanischen Staaten sind infolge ihrer entwickelten Milchwirtschaft und der eigenen, billigen Produktion von Schachtelkäse schon seit einigen Jahren kein bedeutendes Absatzgebiet mehr für die schweizerische Schachtelkäseindustrie. Vor allem infolge der ungünstigen Preisverhältnisse ist der Export nach Australien, Japan, Niederländisch Indien, Straits-Settlements usw. zurückgegangen. Von den bedeutendsten überseeischen Abnehmerländern haben sich bis 1939 nur die Vereinigten Staaten, Kanada, Aegypten, die Südafrikanische Union und Britisch Vorderindien im Vergleich zur Zeit 1927—1929 behaupten können.

Eine Beurteilung der zukünftigen Gestaltung des ausländischen Absatzmarktes für schweizerischen Schachtelkäse kann im heutigen Moment unmöglich vorgenommen werden. Jedenfalls werden die durch den gegenwärtigen Krieg bedingten strukturellen Aenderungen in den wirtschaftlichen Verhältnissen der einzelnen Staa-

---

[131]) SESK-Jahresbericht 1940.

[132]) *Dorner W.*, «Die Vereinigten Staaten von Nordamerika, Eindrücke von einer Studienreise», Schaffhausen 1930, S. 54.

[133]) SESK-Jahresbericht 1940.

ten und Kontinente nicht ohne Folgen auf den Schachtelkäseexport bleiben.

b) *Der Binnenmarkt*

Die schweizerische Schachtelkäseindustrie hat sich von ihrer Gründung an bis heute den Binnenmarkt zu sichern gewusst, so dass die Einfuhr ausländischer Erzeugnisse und eine dadurch bedingte Konkurrenz nie eine wesentliche Rolle spielte. Die Sicherung des Inlandmarktes ist für die Schachtelkäseindustrie insofern von besonderer Bedeutung, als im Falle eines Exportrückganges der Absatz der Produkte im eigenen Land die Aufrechterhaltung einer gewissen Produktionstätigkeit dennoch ermöglicht. Einen wirksamen Schutz bietet der schweizerischen Schachtelkäseindustrie die hohe Zollbelastung auf eingeführtem Schmelzkäse, die gegenwärtig 80 Fr. pro q, d. h. rund 40 % des Wertes beträgt.[134]) Auf die wichtigsten Faktoren, die insbesondere auf die rasche Entwicklung des Inlandabsatzes von direktem Einfluss gewesen sind, haben wir früher schon hingewiesen.[135]) Durch den nach 1931 einsetzenden Ausfall der ausländischen Absatzmärkte hat für die Schachtelkäseindustrie der Binnenmarkt wesentlich an Bedeutung gewonnen. Das Verhältnis zwischen Export und Inlandabsatz vor dem gegenwärtigen Kriege ist auf Seite 92 dargestellt. Im ersten vollen Kriegsjahre 1940 gelangte erheblich mehr als die Hälfte der Gesamtproduktion zur Ausfuhr, der Rest, rund ein Drittel, wurde auf dem Binnenmarkt abgesetzt.

Der Verkauf des Schachtelkäses im Inland ist von Betrieb zu Betrieb in ähnlicher Weise organisiert. Wie im Export befassen sich auch auf dem Binnenmarkt Vertragsfirmen mit dem Absatz von Schachtelkäse. Der direkte Handel zwischen den Fabriken und den Detaillisten ist in der Schweiz allgemein üblich. Dennoch ist der Kommissionär oder Grossistenvertreter im Schachtelkäsehandel nicht ausgeschaltet worden wie zum Beispiel in anderen Nahrungsmittelbranchen. Zu einem grossen Teil geht der Verkehr zwischen Produzent und Kleinhändler jedoch direkt mit Hilfe von Reisenden vor sich. Gemäss den Bestimmungen der SESK ist auch die Institution der sogenannten Fabrikagentur zugelassen.[136]) Unter

[134]) Jahresstatistik des Aussenhandels der Schweiz, Jahrg. 1939.
[135]) Vgl. Kap. 4, S. 36 und Kap. 6, S. 67 ff.
[136]) SESK-Verkaufsregulativ.

einer Fabrikagentur hat man die Handelsvertretung einer Produktionsunternehmung für ein bestimmtes Verkaufsgebiet in der Schweiz zu verstehen. «Die Bindung zwischen Fabrikagentur und SESK-Mitglied soll derart sein, dass die Agentur ohne das ausdrückliche Einverständnis des vertretenen SESK-Mitgliedes Produkte eines andern SESK-Mitgliedes oder direkte Konkurrenzartikel nicht führen darf. Für das gleiche Gebiet darf nur e i n e Fabrikagentur errichtet werden.»[136]) Zu sehr bedeutenden Kunden der Schachtelkäseindustrie sind die Konsumvereine und andere Genossenschaften geworden. Wir erinnern an den VSK Basel, VOLG Winterthur, die Union Olten, Kolonial E.G. Burgdorf, Liga Basel, Schweiz. Handelsgesellschaft Oerlikon, Konkordia Zürich usw. Der Schachtelkäse hat als Nahrungsmittel in unserem Lande eine so weitgehende Verbreitung gefunden, dass er heute vom gesamten schweizerischen Lebensmitteldetailhandel verkauft wird.

Die Eignung des Schachtelkäses für die militärische Verpflegung wurde schon erwähnt.[137]) Es stellt denn auch die Armee einen nicht unbedeutenden Konsumenten für Schachtelkäse dar. Infolge Mobilisation der schweizerischen Armee bei Kriegsausbruch setzte von dieser Seite die Nachfrage in vermehrtem Masse ein, so dass seit dem September 1939 bis Ende 1940 rund 7,5 Millionen Stück Kleinpackungen geliefert werden konnten.[138]) Im weiteren hat die schweizerische Schachtelkäseindustrie die Verpflichtung übernommen, für die Bedürfnisse der Armee angemessene Lager an Rohprodukten anzulegen und zu bewahren. Auch für das Rote Kreuz wurden schon beträchtliche Lieferungen ausgeführt, jedoch können solche heute nur noch mit Zustimmung des Eidg. Kriegsernährungsamtes erfolgen.

Die schweizerischen Schachtelkäsefabriken sowie ihre Verkaufs- und Vertragsfirmen sind für den Verkauf ihrer Produkte im Inland, in analoger Weise wie beim Export, an die diesbezüglichen Bestimmungen der SESK gebunden. Das hiefür geschaffene Verkaufsregulativ enthält Vorschriften in Bezug auf die Zahlungs- und Lieferungsbedingungen, die Umsatzprämien und Provisionen,

---

[137]) Vgl. Kap. 6, S. 69.

[138]) SESK-Jahresberichte 1939 und 1940.

die Preise, Gewichte und Marken der Schachtelkäse usw.[139]) Wie auf dem ausländischen Absatzgebiet hat der Zusammenschluss der schweizerischen Schachtelkäsefabriken zu einem Verband auch für den Binnenmarkt günstige Resultate gezeitigt. Infolge der strengen Vorschriften in Bezug auf die Qualität und die zwangsmässige Ordnung der Preise und Lieferungskonditionen, die sowohl für den Fabrikanten wie besonders auch für den Kleinhändler grosse Vorteile bieten, herrschen auf dem Schachtelkäsemarkt gegenüber früher wesentlich bessere Verhältnisse.

Ueber den Umfang des gesamten Schachtelkäsekonsums in der Schweiz liegen keine statistischen Angaben vor. Zur Berechnung des Inlandverbrauches können lediglich die Zahlen über die von der Schweiz. Käseunion an die Schachtelkäsefabriken gelieferten Käsemengen[140]) dienen. Dieselben nach der Relation 1 kg Laibkäse = 1,25 kg Schmelzkäse in die jährliche totale Schachtelkäseproduktion umgerechnet, minus die exportierten Mengen, ergeben nachfolgende in Tabelle XXIV aufgeführten Werte für den jährlichen Inlandverbrauch an schweizerischem Schachtelkäse. Zu Vergleichszwecken werden gleichzeitig die von der Käseunion für den direkten Konsum abgesetzten Käsemengen angegeben.

Tab. XXIV *Inlandverbrauch an schweizerischem Schachtel- und Laibkäse*

Jahr	Schachtelkäse Mengen in kg	Laibkäse Mengen in kg[140])
1929	1 211 500	7 115 900
1935	1 013 500	12 880 000
1937	845 500	12 597 800
1939	1 126 000	13 360 000

Die obenstehende zahlenmässige Uebersicht wird hier nur der Vollständigkeit halber angeführt. Irgendwelche Betrachtungen lassen sich daran nicht anknüpfen, da die Ergebnisse infolge der den Berechnungen und Grundlagen anhaftenden Mängel zu ungenau sind. Die Angaben geben aber jedenfalls ein ungefähres Bild von der Grössenordnung der im Inland konsumierten Mengen Schachtelkäse.

---

[139]) Vgl. Kap. 14, S. 147 ff.
[140]) Schweiz. Milchstatistik.

Infolge der oben erwähnten Momente ist eine eingehendere Analyse des Inlandmarktes für Schachtelkäse nicht möglich. Das Problem der Verbrauchsstruktur und der Absatzverhältnisse für Schachtelkäse steht jedenfalls in unmittelbarem Zusammenhang mit dem Käsekonsum allgemein. Wie sehr Verlagerungen im Verbrauch des Käses sowie Konsumverschiebungen zwischen den verschiedenen Produkten und eine teilweise Ersetzung des Käses durch andere Genussmittel eine Rolle spielen, ist kaum festzustellen. Zweifellos hat der Schachtelkäse nicht nur auf Kosten anderer Produkte des Käsereigewerbes Absatz gefunden, bedeutet doch der Verbrauch desselben einen zusätzlichen Absatz, weil nur er gewissen speziellen Bedürfnissen der Konsumenten genügen kann (Sport, Reiseverkehr, Haushaltsvorrat etc.). Eine teilweise Ersetzung des Schachtelkäses durch andere Nahrungsmittel findet unseres Wissens nicht statt. Von eminenter Bedeutung für die Schachtelkäseindustrie sind dagegen die Konsumverschiebungen innerhalb der eigenen Produkte. Diese Veränderungen drücken sich in einer Verschiebung der Nachfrage von einer Sorte zur andern, weniger von einer Preislage zur andern aus.

Allgemein wird von Fabrikantenseite die Aufnahmekapazität des Binnenmarktes kaum mehr oder doch nur in beschränktem Masse als noch steigerungsfähig beurteilt. Der Verkauf von Schachtelkäse ist zum Teil auch im Inland eine Preisfrage; eine Verbrauchssteigerung wird allgemein nur in einer Zeit mit zunehmender Kaufkraft der Konsumenten zu erzielen sein. Es ist bekannt, dass die Struktur der Ausgaben des Käufers einerseits weitgehend von der Einkommenshöhe, andererseits aber auch von dem gegenseitigen Verhältnis der Preise der verschiedenen nachgefragten Produkte abhängig ist. Demgegenüber ist jedoch auch festzuhalten, dass eine Verbrauchssteigerung an Lebensmitteln nur in beschränktem Masse möglich ist, da dem Genuss von Nahrungsmitteln natürliche, physiologische Grenzen gesetzt sind. Die seit dem Herbst 1939 eingetretene Erhöhung der Preise für Schachtelkäse,[141]) ver-

[141]) Im Oktober 1939 erfolgte ein Preisaufschlag von 5 Rp. und am 8. Januar 1940 ein solcher von 4 Rp.; im Jahre 1940 stieg der Preis weiter, so für die 227 gr-Schachtel von 73 Rp. am Anfang des Jahres auf 91 Rp. am Ende desselben (SESK-Jahresbericht 1939 und 1940).

bunden mit der allgemeinen Verteuerung der Lebenshaltung, wird zweifelsohne einen hemmenden Einfluss auf den Inlandabsatz an Schachtelkäse ausüben. Zu beachten ist allerdings, dass die Konsumenten eine Preissteigerung sehr oft nicht mit einer Verminderung des realen Verbrauches, sondern mit dem Bezug billigerer Qualitäten beantworten.

III. Die wirtschaftliche Bedeutung der schweizerischen Schachtelkäseindustrie

Nachdem im zweiten Teil dieser Arbeit eine möglichst ausführliche Darstellung der schweizerischen Schachtelkäseindustrie gegeben worden ist, scheint es angebracht, auch auf einige Punkte der wirtschaftlichen Bedeutung dieser Industrie hinzuweisen. Vorerst soll in Kapitel 10 die spezielle Bedeutung der Schachtelkäseindustrie für die Milchwirtschaft dargestellt werden. Das 11. Kapitel wird der Betrachtung des Verhältnisses der Schachtelkäseindustrie zur schweizerischen Volkswirtschaft gewidmet sein.

10. KAPITEL

Die Bedeutung der Schachtelkäseindustrie für die Milchwirtschaft

Die Stellung der Schachtelkäseindustrie in der schweizerischen Milchwirtschaft wurde im ersten Teil dieser Abhandlung umschrieben. Die Schachtelkäseindustrie ist, wie die Dauermilch- und Kindermehl-, die Milchschokolade- und Rahmeis-, die Schabzieger- oder Kräuterkäseindustrie, innerhalb der Milchwirtschaft, wie es die Bezeichnung schon andeutet, in die Gruppe der industriellen Produktionszweige einzuordnen.[142]) Mit der Umgestaltung der landwirtschaftlichen Betriebsführung vom Getreidebau zur Milchwirtschaft im 19. Jahrhundert[143]) war die Grundlage sowohl für den Aufbau der zuerst entstandenen milchwirtschaftlichen Industrieproduktionszweige, wie der Fabrikation von kondensierter Milch und Milchschokolade, als auch für den jüngeren Produktionszweig

[142]) Vgl. S. 115, Anmerkung 147.
[143]) Vgl. Kap. 1, S. 5 ff.

der Schachtelkäseindustrie geschaffen worden. Die Entstehung der Schachtelkäscindustrie war nur möglich geworden auf der Basis einer weit entwickelten und ausgedehnten Käseproduktion. Da der Schachtelkäse aus Laib- und Weichkäse hergestellt wird,[144]) muss die Verwertung der Milch durch die Schachtelkäseindustrie als eine indirekte bezeichnet werden. Ihr Prozentanteil an der gesamten erzeugten und verwerteten Milchquantität der Schweiz und an der technisch verarbeiteten Menge ist in Tabelle VI, Seite 17 dargelegt. Die Prozentzahlen dieser Uebersicht den entsprechenden Ziffern für die Dauermilchindustrie gegenübergestellt, vermitteln ein weiteres Bild von der Bedeutung der Schachtelkäseindustrie für die Milchwirtschaft.

Tab. XXV *Uebersicht über den Prozentanteil der der Dauermilch- und Schachtelkäseindustrie entsprechenden Milchquantität an der technisch verarbeiteten und an der gesamten erzeugten Milchmenge der Schweiz*

Industriezweige	In % der gesamten erzeugten Milchmenge				In % der technisch verarbeiteten Milch			
	1928	1930	1936	1939	1928	1930	1936	1939
Dauermilchindustrie[145])	4,6	4,4	0,7	0,9	10,7	12,1	1,6	2,0
Schachtelkäseindustrie[146])	2,3	2,0	1,4	1,8	5,3	5,4	3,0	3,6

Obschon für beide Produktionszweige seit 1930 die Prozentzahlen erheblich zurückgegangen sind, konnte die Schachtelkäseindustrie, im Gegensatz zur Dauermilchindustrie, ihre Produktion dennoch auf einer gewissen Höhe halten, so dass heute die der Fabrikation von Schachtelkäse indirekt entsprechende Milchmenge annähernd die doppelte Quantität ausmacht wie die zur Herstellung von kondensierter Milch, Milchpulver usw. verwendete. Die Schachtelkäseindustrie ist zum wichtigsten Industrieproduktions-

---

[144]) Vgl. Kap. 6, S. 58 ff.

[145]) Vgl. Festschrift «50 Jahre schweizerische Milchwirtschaft», a. a. O., S. 97.

[146]) Vgl. Kap. 2, Tab. VI, S. 17.

zweig [147]) der schweizerischen Milchwirtschaft geworden, denn neben der Dauermilch- und Kindermehlindustrie stehen auch die Milchschokoladefabrikation, die Rahmeisbereitung und die Schabziegerindustrie in Bezug auf die direkt oder indirekt verarbeitete Milchmenge und somit in Bezug auf die Bedeutung für die Milchwirtschaft hinter der Schachtelkäseindustrie zurück. Eine Zusammenstellung der Ausfuhrwerte der verschiedenen milchwirtschaftlichen Industrieerzeugnisse zeigt heute den Schmelzkäse ebenfalls an erster Stelle und bestätigt somit die oben festgelegte Tatsache.

Tab. XXVI *Ausfuhrwerte milchwirtschaftlicher Industrieprodukte* [148])

Industrieprodukte	1928	1930	1933	1936	1939
		in Millionen Franken			
Schachtel- u. Blockkäse	24,25	19,51	7,65	6,36	11,10
Milch, kondens., sterilisiert etc.	43,24	34,27	8,67	4,15	5,39
Kindermehl	2,88	3,22	1,22	1,54	2,29
Schokolade	33,97	22,71	1,58	1,50	1,18
Kräuterkäse	0,47	0,40	0,24	0,25	0,27
Eis, Rahmeis	0,06	0,06	0,02	0,01	0,01

Die Zahlen in obenstehender Tabelle zeigen in anschaulicher Weise die günstige Konjunkturlage in der Zeit 1928—1930, sowie den nachfolgenden Zusammenbruch des Exportes milchwirtschaftlicher Erzeugnisse. Obschon die Schachtelkäseausfuhr von 1928 bis 1936 wertmässig um rund 75 % gesunken ist, hat sie sich im Verhältnis zu der Exportentwicklung der übrigen Produkte noch gut zu behaupten vermocht. Im Jahre 1939 erreichte der Schachtelkäseabsatz im Ausland 45 % des Ausfuhrwertes von 1928, d. h. rund doppelt so viel wie der Exportwert der Produkte der Dauermilchindustrie, deren wertmässige Ausfuhr 1939 nur noch 12,5 % derjenigen von 1928 erreichte. Belegte im Jahre 1928 der Schachtelkäse in obenstehender Tabelle der wertmässigen Bedeutung nach den dritten Platz, so nimmt er seit 1936 den ersten Rang ein,

---

[147]) Die Laibkäsefabrikation zählen wir nicht zu der Gruppe der milchwirtschaftlichen Industrie-, sondern zu der Gruppe der Gewerbeproduktionszweige, s. S. 8 und 113.

[148]) Jahresstatistik des Aussenhandels der Schweiz, Jahrg. 1928—1939.

und sein Ausfuhrwert beträgt 1939 mehr als derjenige der übrigen Produkte zusammen. Die Dauermilch-, Kindermehl- und Schokoladeindustrieen bilden zusammen mit der Schachtelkäseindustrie bedeutende Milch- und Käseverwertungs- und Exportzweige für die schweizerische Milchwirtschaft. Die oben aus der tabellarischen Zusammenstellung ersichtliche Bedeutung der Schachtelkäseindustrie tritt noch mehr hervor, wenn wir uns vergegenwärtigen, dass der Rohertrag der schweizerischen Landwirtschaft zu einem Drittel aus dem Erlös von Milch und Milchprodukten stammt.

Eine unmittelbare, bedeutsame Wirkung der Entstehung der Schachtelkäseindustrie auf die Milchwirtschaft ist in der Tatsache zu sehen, dass durch die Umarbeitung von Laibkäse zu Schachtelkäse und durch den Verkauf dieser Produkte eine fühlbare Entlastung des Laibkäsemarktes eingetreten ist. Infolge der vorteilhaften Verpackung, der Dauerhaftigkeit und der vielseitigen Verwendungsmöglichkeit des Schmelzkäses sind dem Käse allgemein neue Absatzgebiete und Konsumentenkreise erschlossen worden. Dank der erwähnten Eigenschaften ist es möglich, ohne Schwierigkeiten Schachtelkäse nach Ländern zu exportieren, wohin kaum Rohkäse gesandt werden kann.[149]) Ebenfalls auf dem Gebiete des Reiseverkehrs, der Touristik und des Sportes, wo früher der Käse wegen seiner unbequemen Verpackungsmöglichkeit keine oder nur wenig Nachfrage fand, ist durch den Schmelzkäse eine nicht unbedeutende neue Absatzmöglichkeit geschaffen worden. Zweifellos hat deshalb die Verarbeitung von Laibkäse zu Schachtelkäse nicht nur eine Strukturänderung in den Absatzverhältnissen bewirkt, sondern auch einen zusätzlichen Verbrauch an Käse nach sich gezogen.

In den Jahren, in denen infolge einer grossen Milchproduktion die Fabrikation von Käse gesteigert wurde, dagegen der Ausdehnung des Käseabsatzes infolge der ungünstigen wirtschaftlichen Verhältnisse im Ausland grosse Schwierigkeiten entgegen standen, bedeuteten die Verarbeitung von Rohkäse durch die Schachtelkäseindustrie und der Export ihrer Erzeugnisse eine beträchtliche Entlastung des schweizerischen Laibkäsemarktes. Dadurch sind

---

[149]) Vgl. Kap. 4, S. 30.

der Milchwirtschaft zweifellos grosse Verluste erspart geblieben. Ueber den Umfang der durch die Schachtelkäseindustrie von der Käseunion bezogenen Käsemengen und deren Anteil an der gesamten, durch die Käseunion eingekauften Käsemenge orientiert nachfolgende Tabelle XXVII. Zu Vergleichszwecken werden gleichzeitig die von der Käseunion für den direkten inländischen Konsum abgegebenen Käsequantitäten angeführt.

Tab. XXVII *Der Laibkäseverbrauch der schweizerischen Schachtelkäseindustrie* [150])

Jahr	Von der SK eingekaufte Käsemengen	Bezug durch die Schachtelkäseindustrie	Direkte Konsumware an das Inland
	in q	in q	in q
1929/1930	346 200	44 700	70 300
1933/1934	330 100	31 500	124 000
1936/1937	323 700	30 100	126 000
1937/1938	357 100	34 000	129 600
1938/1939	358 000	40 600	133 600

Die Bedeutung der Schachtelkäseindustrie für den Laibkäseabsatz ist aus obenstehender Zusammenstellung deutlich ersichtlich. Im Durchschnitt der verschiedenen Jahre fanden rund 10 % der durch die Schweiz. Käseunion total übernommenen und abgesetzten Käsemengen Verwendung zur Schachtelkäsefabrikation. Der Laibkäsebezug der Schachtelkäseindustrie erreichte in den letzten Jahren ¼ bis ⅓ der für den direkten Konsum im Inland veräusserten Mengen. Der durch die Schachtelkäsefabrikation bewirkte sehr beträchtliche Mehrkonsum an Käse spielt in Anbetracht der ausserordentlichen Wichtigkeit der Produktion und des Absatzes von Käse für die Milchverwertung und die Milchpreisgestaltung eine nicht unerhebliche Rolle. Da die schweizerische Milchwirtschaft infolge der grossen Milchproduktion auf einen gewissen Export ihrer Erzeugnisse angewiesen ist, kann in dieser Hinsicht die Bedeutung der Schachtelkäseindustrie auch durch eine Gegenüberstellung ihrer ausgeführten Mengen mit den entsprechenden des Laibkäses dargestellt werden.

[150]) Schweiz. Milchstatistik.

Tab. XXVIII *Laib- und Schachtelkäseexport verschiedener Jahre*

Jahr	Laibkäseausfuhr [151]	Schachtelkäseexport	
		Reinnetto [152]	in Prozent der Laibkäseausfuhr
	in q	in q	%
1920	10 375	1 720	16,6
1923	159 482	12 000	7,5
1926	197 331	36 800	18,6
1928	216 514	52 166	24,1
1931	189 534	44 339	23,4
1934	143 499	26 993	18,8
1937	140 309	29 160	20,1
1938	178 096	37 151	20,8
1939	162 343	39 491	24,3

Der Schachtelkäseexport beträgt durchschnittlich 20 % der Laibkäse- und ca. 15 % bis 19 % der gesamten Käseausfuhr. Wertmässig variiert die Anteilquote der Schachtelkäseausfuhr zwischen $^1/_3$ bis $^1/_5$ des Laibkäseexportes. Eine vergleichende Betrachtung der Entwicklung des Exportes für Laib- und Schachtelkäse (siehe Tab. XXVIII) lässt zweifellos nicht auf eine Verdrängung des Laibkäses durch den Schachtelkäse auf den ausländischen Absatzmärkten schliessen. Somit kann der Verkauf des Schachtelkäses ausserhalb unseres Landes zum grössten Teil als zusätzlicher Absatz für Käse angesprochen werden.

Die grösste Bedeutung der Schachtelkäseindustrie für das Käsereigewerbe und die Milchwirtschaft ist zweifellos in der durch diese Industrie geschaffenen Verwertungsmöglichkeit für mit gewissen äusserlichen Fehlern behaftete Käse (Gläsler, IIa Qualität oder deklassierte Primaware) zu erblicken.[153] Vor allem ist hervorzuheben, dass dadurch in Form von Schachtelkäse Laibkäse ausgeführt werden können, die sich aus den soeben erwähnten Gründen für

---

[151] In der Handelsstatistik sind in den Exportzahlen der Jahre 1920—1926 für Laibkäse auch die ausgeführten Schachtelkäsemengen enthalten. In obenstehender Tabelle sind die Angaben für den Laibkäseexport durch Subtraktion des Schachtelkäseexportes von den handelsstatistischen Angaben für Laibkäse errechnet worden.

[152] Kap. 9, Tab. XX, S. 97.

[153] Vgl. Kap. 2, S. 16.

den Export nicht eignen würden. Der ausländische Markt stellt an die schweizerische Exportware in Bezug auf Form, Lochung, Farbe des Teiges usw. so hohe Anforderungen, dass qualitativ sehr gute Laibkäse oft nicht abgesetzt werden können, obschon der Geschmack und der Teig der Produkte den höchsten Bedürfnissen genügen würden. Alle diese in Bezug auf Qualität erstklassige Laibkäse können nun in Schachtelkäse umgeschmolzen werden, was, unter diesem Gesichtspunkt betrachtet, der Funktion einer Veredlung gleichkommt. Zudem entzieht die Schachtelkäseindustrie durch ihre Tätigkeit dem Markte weitgehend eine Laibkäsequalität, die sich infolge ihres geringeren Handelswertes drückend auf die Preisgestaltung auswirkt, denn der Markt ist auf einen Ueberfluss an nicht völlig einwandfreien Laibkäsen besonders empfindlich. Es sind deshalb zweifellos durch diese Einwirkung der Schachtelkäseindustrie auf die Preisbildung bis jetzt der Milchwirtschaft bedeutende Werte erhalten worden. Wäre die Laibkäseverwertungsmöglichkeit durch die Schachtelkäseindustrie nicht gegeben, so würden die oft erheblich grossen Mengen der fehlerhaften Käse den Markt so stark belasten, dass ein Absinken des Käsepreises und damit auch des Milchpreises kaum vermieden werden könnte. Auf dem Umwege über die Marktentlastung im Laibkäsehandel hat die Schachtelkäseindustrie indirekt Wesentliches zur Stützung des Milchpreises beigetragen.[154]) Dass die Verarbeitung von nicht exportfähigem Laibkäse zu Schmelzkäse für die Entlastung des Sekunda-Qualität-Käsemarktes eine wichtige Rolle spielen kann, ist aus einer Gegenüberstellung der durch die Käseunion eingekauften Mengen von zweitklassigem Käse und des durch die Schachtelkäseindustrie von der SK bezogenen Schmelzrohmaterials ersichtlich.[155]) Da jedoch über den Umfang der von der schweizerischen Schachtelkäseindustrie tatsächlich verarbeiteten Käsemengen der Sekundaqualität und der deklassierten Primaware[156]) keine Zahlen, auch nicht schätzungsweise, wiedergegeben werden können, fällt eine tabellarische Zusammenfassung dahin. Jedenfalls würde sie die in dieser Hinsicht festgestellte Bedeutung der Schachtelkäseindustrie nur bestätigen.

---

[154]) Festschrift «50 Jahre schweizerische Milchwirtschaft», a. a. O., S. 108.

[155]) Vgl. Schweiz. Milchstatistik.

[156]) Vgl. S. 16 und 118.

Schlussfolgernd kann festgestellt werden, dass die Schachtelkäseindustrie sowohl für die Milchproduzenten als auch für das Käsereigewerbe und den Käsehandel zweifellos zu einem unentbehrlichen Faktor geworden ist und aus dem gesamten Gefüge der schweizerischen Milchwirtschaft nicht mehr weggedacht werden kann. «Die Schachtelkäseindustrie bedeutet einen wesentlichen Bestandteil in der schweizerischen Milchverwertung, und es haben sowohl der Zentralverband Schweizerischer Milchproduzenten als auch die Schweizerische Käseunion das grösste Interesse, diese Industrie lebensfähig zu erhalten.»[157])

11. KAPITEL

Schachtelkäseindustrie und Volkswirtschaft

Nachdem im vorhergehenden Kapitel die spezielle Bedeutung der Schachtelkäseindustrie für die Milchwirtschaft dargelegt worden ist, sollen nachfolgend noch einige bedeutsame Faktoren im Verhältnis zur schweizerischen Volkswirtschaft hervorgehoben werden.

Eine vergleichende Eingliederung der Schachtelkäseindustrie in den gesamten schweizerischen Industriekörper anhand der Ergebnisse der Fabrikstatistiken von 1929 und 1937 zeigt, dass sie zu den kleineren Industriezweigen der Nahrungs- und Genussmittelindustrie zu zählen ist, und dass sie nur ca. 0,1 % aller dem Fabrikgesetz unterstellten Arbeiter der Schweiz beschäftigt und nicht einmal ganz diesen Prozentanteil an der gesamten installierten Kraft aufweist, wie aus Tabelle XXIX, Seite 121 ersichtlich ist.

Im Vergleich mit andern Industriezweigen beschäftigt die schweizerische Schachtelkäseindustrie relativ wenige Arbeitskräfte. Die Ausführungen in Kapitel 10 über das Verhältnis der Schachtelkäseindustrie zur Milchwirtschaft zeigen jedoch, dass die volkswirtschaftliche Bedeutung einer Industrie nicht allein nach der in ihr vorhandenen Arbeiterzahl beurteilt werden darf. Diese Tatsache wird weiterhin aus der nachfolgenden Darstellung der Bedeutung der Schachtelkäseindustrie für die Volkswirtschaft ersichtlich. Wenn man allgemein gezwungen ist, die Zahl der be-

[157]) Schweiz. Käseunion, Jahresbericht 1936/1937.

schäftigten Personen und den Umfang der verwendeten mechanischen und motorischen Kräfte (PS) als einen gewissen Masstab für die Bewertung der volkswirtschaftlichen Bedeutung der verschiedenen Industriezweige zu verwenden, so deshalb, weil ein besserer Masstab nicht vorhanden ist. Es scheint uns infolgedessen notwendig und nicht ohne Interesse zu sein, auf einige weitere Punkte hinzuweisen, aus denen die volkswirtschaftliche Bedeutung der Schachtelkäseindustrie hervorgeht.

Tab. XXIX *Vom Fabrikgesetz erfasste Arbeiter und die Betriebskraft verschiedener Industriezweige der Nahrungs- und Genussmittelbranche*[158])

Industriezweige	1929			1937		
	Zahl der Betriebe	Zahl der Arbeiter	Installierte PS	Zahl der Betriebe	Zahl der Arbeiter	Installierte PS
Gesamte Industrie der Schweiz	8 514	409 083	688 610	8 365	360 003	971 800
Nahrungs- und Genussmittel	596	26 315	60 310	639	25 713	92 353
Davon:						
Müllerei	133	1 640	15 104	126	1 721	19 058
Bäckerei	24	407	333	24	545	871
Biskuits } Zuckerwaren } . .	65	1 607	1 164	77	1 876	2 106
Schokolade, Kakao	23	4 941	8 357	31	3 909	13 520
Teigwaren . . .	42	1 208	3 586	42	1 084	4 973
Kaffeerösterei . .	11	329	644	9	262	1 272
Zucker	4	218	1 938	4	518	5 154
Vegetab. Konserven	28	2 476	2 594	33	2 791	6 234
Milchsiederei . .	7	977	2 178	5	466	1 305
Schachtelkäse . .	*10*	*627*	*449*	*9*	*376*	*570*
Speisefett u. -oel	15	611	2 830	17	680	4 260
Wurstwaren } Fleischkonserven }	20	1 135	3 243	46	1 507	5 296
Bierbrauerei . . .	51	2 529	14 478	54	2 352	22 481
Mineralwasser . .	17	285	361	21	254	770
Speiseessig, Senf .	6	71	124	9	112	305
Tabakprodukte .	125	6 866	1 242	116	7 003	1 865

Wenn schon, wie erwähnt, die in der schweizerischen Schachtelkäseindustrie beschäftigte Arbeiterzahl in dieser Hinsicht eine

[158]) Schweiz. Fabrikstatistik 1929 und 1937.

nicht zu grosse Bedeutung vermuten lässt, so stellt dennoch die durch diese Industrie gegebene Arbeitsgelegenheit volkswirtschaftlich einen nicht unwesentlichen Faktor dar, da durch sie doch einer beachtlichen Anzahl von Personen eine Existenz geschaffen wird. Allerdings bildet die Tatsache, dass in der schweizerischen Schachtelkäseindustrie die Frauenarbeit sehr verbreitet ist,[159]) ein Moment, das geeignet ist, die volkswirtschaftliche und soziale Bedeutung dieser Industrie in Bezug auf die Arbeitsgelegenheiten herabzumindern, denn als Bewertungsmasstab für die volkswirtschaftliche und soziale Bedeutung der gebotenen Arbeitsgelegenheit spielt letzten Endes nicht die Zahl der beschäftigten Personen, sondern die Zahl derjenigen Menschen, welchen durch diese Arbeitsgelegenheit eine Existenzmöglichkeit gegeben wird, die entscheidende Rolle. Der Kreis der bei der betreffenden Arbeitsgelegenheit interessierten Personen umfasst also auch die Familien der beschäftigten Arbeiter und weiter alle diejenigen Personen, für deren Lebensunterhalt diese Arbeiter zu sorgen haben. Je umfangreicher dieser Kreis ist, umso grösser ist die volkswirtschaftliche und soziale Bedeutung, die der gebotenen Arbeitsgelegenheit zukommt. Dieser Kreis wird nun durch den Umstand, dass in der schweizerischen Schachtelkäseindustrie vorwiegend Frauen beschäftigt sind, die eine relativ kleinere Zahl von Angehörigen zu ernähren haben als die beschäftigten Männer, ziemlich eng gezogen. Wieviele Personen die gesamte in der schweizerischen Schachtelkäseindustrie beschäftigte Arbeiterschaft zu ernähren hat, lässt sich genau nicht feststellen. Ausser der Arbeiterschaft, welche die Schachtelkäseindustrie direkt in ihren Betrieben benötigt, bietet sie aber auch indirekt einer grossen Zahl von Personen Arbeit. So wirkt sie mit an der Beschäftigung der Arbeitskräfte in jenen einheimischen Industrien und Gewerbebetrieben, von denen sie ihre Roh- und Hilfsstoffe bezieht.

Neben der Zahl der beschäftigten Personen bildet allgemein den zweiten Bewertungsfaktor für die Bedeutung einer Industrie die Grösse der verwendeten mechanischen und motorischen Kräfte. Obschon auf die Schachtelkäseindustrie nur ein sehr geringer Anteil der gesamten in der schweizerischen Industrie installierten

---

[159]) Vgl. Kap. 8, S. 78 ff.

PS entfällt (s. Tab. XXIX), kommt diesem Faktor insofern eine gewisse volkswirtschaftliche Bedeutung zu, als die in der schweizerischen Schachtelkäseindustrie verwendete Kraft ausschliesslich, und zwar in Form elektrischer Energie, von Dritten, d. h. von Elektrizitätswerken bezogen, und im Gegensatz zu den meisten andern Industriezweigen, keine Energie in den eigenen Betrieben erzeugt wird.[160])

Neben der Zahl der beschäftigten Arbeiter und der installierten motorischen Kräfte kann die volkswirtschaftliche Bedeutung einer Industrie zum Teil durch den Umfang des investierten Kapitals zum Ausdruck gelangen. Genaue Angaben hierüber sind für die schweizerische Schachtelkäseindustrie keine erhältlich, doch gibt das Aktienkapital der einzelnen Unternehmungen in dieser Beziehung einen gewissen Aufschluss. Allerdings sind die infolge hoher Kapitalflüssigkeit und aus anderen Gründen erfolgten Veränderungen im Kapitalbestand zu berücksichtigen.[161]) Der in den Jahren 1929 bis 1933 erreichte Höchstbestand des gesamten in Aktien investierten Kapitals lässt sich auf rund 5 000 000 Fr. berechnen.

Ein für die schweizerische Volkswirtschaft sehr bedeutsamer Faktor ist in der Tatsache zu sehen, dass die Schachtelkäseindustrie ausschliesslich einheimische Rohstoffe verarbeitet und weitgehend schweizerische Hilfsstoffe verwendet. Eine Darstellung des Verbrauches aller dieser Stoffe ist mangels Quellenmaterials und statistischer Angaben nicht möglich. Das Bezugsausmass des wichtigsten Rohstoffes, des Laibkäses und seine Bedeutung für die Milchwirtschaft und damit auch für die Volkswirtschaft ist in Kapitel 10 näher dargelegt.[162]) Der Umstand, dass die Produkte der schweizerischen Schachtelkäseindustrie ausschliesslich aus einheimischem Kapital und Boden und aus nationaler Arbeit hervorgehen, ist in Anbetracht der starken Exportorientierung dieser Industrie und ihrer beachtlichen Ausfuhrwerte volkswirtschaftlich umso bedeutungsvoller. Dem Ertrag der exportierten Waren stehen nur unbedeutende Ausgaben für importierte Güter (Hilfsstoffe) gegenüber. Somit erreicht der Export der schweizerischen Schachtelkäseindustrie annähernd einen 100 %igen volkswirtschaftlichen

[160]) Vgl. Kap. 7, Tab. VIII, S. 70.
[161]) Vgl. Kap. 5, S. 39 ff.
[162]) Vgl. Kap. 10, S. 113 ff.

Aussenhandels-Kompensationswert. Diese Bedeutung ist umso grösser, als der heutige zwischenstaatliche Wirtschaftsverkehr weitgehend auf der Warenkompensation aufgebaut ist. Ein Land verlangt als Entgelt für seine verkauften Waren in erster Linie andere Güter. Für diesen Warentauschverkehr von Land zu Land besitzt die Schweiz im Schachtelkäse zweifellos ein wertvolles und zu diesem Zwecke sehr geeignetes Kompensationsgut, dessen Export für unser Land gerade in den gegenwärtigen Kriegszeiten für die Hereinbringung lebensnotwendiger Rohstoffe und Nahrungsmittel von grossem Nutzen ist.

Dem Laibkäse gegenüber, der im schweizerischen Aussenhandel als Kompensationsware dient, besitzt in dieser Beziehung der Schachtelkäse einen nicht unerheblichen Vorteil, da sein Kompensationswert pro Einheit bedeutend höher steht als der entsprechende des Laibkäses. 100 Wagen exportierten Schachtelkäses besitzen einen Kompensationswert von 3 580 000 Fr., während für die gleiche Menge ausgeführten Laibkäses die entsprechende Summe 3 300 000 Fr. beträgt.[163]) Es ergibt sich daraus ein Kompensationsmehrwert zu Gunsten des Schachtelkäses von 280 000 Fr., d. h. für diese Summe pro 100 Wagen ausgeführten Schachtelkäses können mehr Waren in die Schweiz eingeführt werden. Durch die Exporttätigkeit der Schachtelkäseindustrie wird jedoch noch ein weiterer volkswirtschaftlich bedeutsamer Vorteil gegenüber der Ausfuhr von Laibkäse erreicht, indem nämlich in einer exportierten Schachtelkäsemenge von 100 Wagen (1 000 000 kg) effektiv nur eine Rohkäsemenge von 800 000 kg ins Ausland verkauft wird, da durch den Fabrikationsvorgang aus 1 kg Laibkäse rund 1,25 kg Schachtelkäse entstehen. Infolgedessen ist die volkswirtschaftlich höchst bedeutsame Tatsache festzuhalten, dass durch die Umarbeitung von Laibkäse zu Schachtelkäse für den Export ein erheblich höherer Kompensationswert geschaffen wird unter gleichzeitiger Einsparung von 200 000 kg Käse pro 100 Wagen zu Gunsten der eigenen Landesversorgung, was einer Summe von rund 620 000 Fr. entspricht.[164]) Die schweizerische Schachtelkäseindustrie kann deshalb wie kaum ein anderer Industriezweig auf eine volkswirtschaftlich gerechtfertigte Förderung und Unterstützung durch den

[163]) SESK-Jahresbericht 1940.
[164]) SESK-Jahresbericht 1940.

Staat Anspruch erheben. Jedenfalls ist in der heutigen Kriegszeit dem oben dargelegten Sachverhalt von massgebender Seite volle Beachtung zu schenken, trägt er doch dazu bei, die Versorgung unseres Landes mit Rohstoffen und Nahrungsmitteln zu erleichtern.

Schliesslich liegt in Bezug auf die Auswirkung der schweizerischen Schachtelkäseindustrie auf die Volkswirtschaft in der Beschäftigung weiterer in der Schweiz domizilierter Industrien und Gewerbebetriebe eine nicht unwesentliche Bedeutung. So ist die Schachtelkäseindustrie Arbeitgeberin für die Maschinenindustrie, die Stanniolfabriken, die Papierindustrie, die chemische Industrie, das Lithographie- und Druckereigewerbe usw. Im weiteren finden auch öffentliche und private Verkehrsanstalten, das Bankgewerbe, der Gross- und Kleinhandel etc. durch die Schachtelkäseindustrie Verdienst. Mehr als dieser kurze Hinweis kann nicht gegeben werden, denn es ist unmöglich, die verschlungenen Fäden des Wirtschaftslebens so zu entwirren, dass die volkswirtschaftliche Bedeutung der Schachtelkäseindustrie in dieser Hinsicht zahlenmässig dargestellt werden könnte.

IV. Der Verband Schweizerischer Emmentaler Schachtelkäsefabrikanten (SESK)

Kartellorganisation und volkswirtschaftliche Beurteilung

Auf die im zweiten Teil dieser Arbeit dargelegte Entwicklung der Schachtelkäseindustrie in den letzten Jahren und auf ihre heutige Struktur ist der kartellistische Zusammenschluss der Schachtelkäsefabrikanten nicht ohne bedeutsame Folgen geblieben.[165]) Es scheint uns deshalb und auch der Vollständigkeit wegen notwendig zu sein, nachfolgend eine kurze Darstellung des «Verbandes Schweizerischer Emmentaler Schachtelkäsefabrikanten» zu geben. Gleichzeitig soll in diesem Zusammenhang auf einige Fragen allgemeiner Natur in Bezug auf die Kartellproblematik hingewiesen werden.

12. KAPITEL

Gründung und Entwicklung des Verbandes

a) *Allgemeines*

Die Organisation unserer heutigen Volkswirtschaft ist ihrer Grundlage nach individualistisch; sie ruht auf den Prinzipien des Privateigentums, der persönlichen wirtschaftlichen Freiheit und der Verkehrsfreiheit.[166]) Diese individualistischen Prinzipien erleiden nun im praktischen Wirtschaftsleben eine vielfache und mannigfaltige Einschränkung, so dass man vom heutigen gesellschaftlich-

---

[165]) Vgl. z. B. Kap. 6, S. 64 ff.; ferner Kap. 7, S. 73.

[166]) *Amonn A.*, «Grundzüge der Volkswohlstandslehre», I. Teil, Jena 1926, S. 134.

wirtschaftlichen Verkehr überhaupt nicht mehr als von einem freien, sondern nur noch von einem regulierten Verkehr sprechen kann.[167]) Die gesellschaftlich-wirtschaftliche Verkehrsfreiheit hat zu einem starken Konkurrenzkampf geführt, und hieraus entwickelten sich Kräfte gegen die Konkurrenz. Dies erkennend hat Proudhon den zutreffenden Satz geprägt: «Que la concurrence tue la concurrence.»[168]) Der allzu hemmungslose Wettbewerb schuf vielfach Notzustände, so dass die davon Betroffenen nach konkurrenzausschliessenden Möglichkeiten suchten. Aus der freien Konkurrenz heraus und als Folgeerscheinung ihrer Wirkungen ist die die freie Konkurrenz beseitigende *Kartellierung* entstanden. So zeigen in der Schweiz durchgeführte Untersuchungen,[169]) dass die Kartelle meist die Folge einer gewissen Notlage sind und das Erstreben eines zusätzlichen Gewinnes nur in den allerseltensten Fällen das treibende Motiv der Kartellbildung ist. Die Kartelle sind nicht künstlich konstruierte Institutionen, sondern gewordene, aus den Verhältnissen der heutigen Volkswirtschaft heraus geborene Gebilde. Ihre Entstehung ist entwicklungsbedingt und daher objektiv gerechtfertigt.[170])

Die Verständigungen und Zusammenschlüsse auf dem Gebiete der Wirtschaft haben in der Schweiz, namentlich seit dem letzten Krieg, wo der Assoziationsgedanke einen starken Impuls erhielt, eine enorme Entwicklung erfahren.[171]) Wir leben heute inmitten einer ausgesprochenen Verbandswirtschaft, die in manchen Dingen der Zunftwirtschaft näher steht als der liberalistischen Ordnung wie sie dem Geiste der Verfassung entsprechen würde.[172]) Die Kartellfrage ist daher auch in der Schweiz zu einem volkswirtschaftlich und staatspolitisch höchst bedeutsamen Problem geworden. So sind zum Beispiel sowohl in der Milchwirtschaft,[173]) zu welcher Gruppe

---

[167]) *Amonn A.*, a. a. O., S. 138.

[168]) *Marbach Fr.*, «Ueber das Kartell und die Kartellierung in der Schweiz», Bern 1937, S. 6.

[169]) Veröffentlichungen der Preisbildungskommission des Eidg. Volkswirtschaftsdepartementes, «Kartelle und kartellartige Abmachungen in der schweizerischen Wirtschaft», Heft I ff., Bern 1937.

[170]) *Marbach Fr.*, a. a. O., S. 14/15.

[171]) Vgl. z. B. Kap. 3, S. 21 ff.

[172]) *Marbach Fr.*, a. a. O., S. 44.

[173]) Vgl. Kap. 3, S. 17 ff.

die Schachtelkäseindustrie gehört, als auch in den übrigen Gebieten der Lebensmittelproduktion kartellistische Bindungen die Regel.

Die Kartelle, ihre Entstehung und ihre Struktur, ihr Wesen und ihre Wirkungen, ihre wirtschaftliche und rechtliche Bedeutung sind einerseits aus dem Gesamtbild der Wirtschaft, andererseits aus den speziellen privatwirtschaftlichen Verhältnissen heraus zu verstehen. Die wissenschaftliche Literatur hat bisher viel Wertvolles und Interessantes zur Abklärung der Kartellproblematik beigetragen. Um jedoch zu einer abschliessenden Beurteilung der umfassenden Materie kommen zu können, müssen noch in vermehrtem Masse Unterlagen, Tatsachenmaterialien und Einzelstudien vorhanden sein.[174]) Wenn in dieser Hinsicht die nachfolgende Abhandlung über den Verband Schweizerischer Emmentaler Schachtelkäsefabrikanten einen kleinen Beitrag leisten kann, so hat sie damit den einen der von uns gewünschten Zwecke erfüllt. Und wenn Marbach schreibt: «In Bezug auf Kartelle und Kartellwirkung hat die Wissenschaft dem Volke einerseits die möglichen, beachtenswerten Vorteile der Kartelle aufzuzeigen, andererseits hat sie zu sagen, dass ein Missbrauch der Kartellmacht vielfach einwandfrei festzustellen ist . . .»,[175]) so soll mit diesen Worten auch der andere von uns beabsichtigte Zweck der nachfolgenden Untersuchung über die SESK[176]) umschrieben sein. Dabei versteht es sich von selbst, dass angesichts der herrschenden Mannigfaltigkeit und Vielseitigkeit der Kartellproblematik, in der vorliegenden Abhandlung nicht auf alle diesbezüglich interessierenden Probleme eingetreten werden kann. Verschiedene Fragen können daher überhaupt nicht erwähnt, einige nur gestreift werden.

---

[174]) Vgl. *Feldmann M.*, «Kartelle, Trusts und Monopole im Verhältnis zur Handels- und Gewerbefreiheit», Basel 1931, S. 148.

[175]) *Marbach Fr.*, «Kartelle, Trusts und Sozialwirtschaft», Bern 1932, S. 245.

[176]) In Anlehnung an die Eidg. Preisbildungskommission und weil es weitgehend üblich ist, benutzen wir «in Berücksichtigung des Genossenschaftscharakters des Verbandes» den weiblichen Artikel (s. Eidg. Preisbildungskommission, «Die Organisation der schweizerischen Milchwirtschaft», a. a. O., S. 26).

b) *Die Geschichte der SESK*

In der Entwicklungsgeschichte des Verbandes Schweizerischer Emmentaler Schachtelkäsefabrikanten lassen sich zwei voneinander verschiedene Perioden unterscheiden, diejenige von 1925 bis Ende 1933 und die von 1934 bis heute. Die nachfolgenden Ausführungen werden zeigen, dass die vorerwähnte hauptsächlichste Ursache der Kartellgründung, «hemmungslose Konkurrenz und Notlage», auch zum kartellistischen Zusammenschluss in der Schachtelkäseindustrie geführt hat.

Der Zeitabschnitt von 1925 bis 1933 ist gekennzeichnet durch eine stete Intensivierung des Konkurrenzkampfes zwischen den schweizerischen Schachtelkäseunternehmungen. Starke Preisunterbietungen und andere nachteilige Massnahmen in Bezug auf die verschiedenen Arten der Verpackung, die Gewichtsbemessungen und auf das Gebiet der Verkaufskonditionen, der Reklame usw. beunruhigten sowohl den inländischen als auch den ausländischen Markt. Nicht zuletzt musste als schwerwiegende Begleiterscheinung dieses Konkurrenzkampfes vielfach eine Verschlechterung der Qualität der Produkte festgestellt werden. Beteiligte Fabriken und gewisse Handelskreise waren sich dieser Tatsachen bewusst und versuchten deshalb unter verschiedenen Malen, zur Besserung der Verhältnisse sich zu einem Kartell zusammenzuschliessen. Nach anfänglichen schriftlichen, aber auf die Dauer ungenügenden Vereinbarungen wurde erstmals am 12. März 1925 ein Verband Schweizerischer Emmentaler Schachtelkäsefabrikanten im Sinne von Art. 678 ff. a. OR konstituiert. Die Grundlagen dieser Organisation bildeten einerseits eine Preiskonvention und Verabredung über Verkaufskonditionen und andererseits gewisse Strafbestimmungen. Die oben erwähnten ungesunden Verhältnisse auf dem Schachtelkäsemarkt konnten aber durch diese Konvention nicht beseitigt werden. Weitere Verhandlungen führten ebenfalls zu keinem festeren Zusammenschluss. Im April 1927 wurden dem Verbande neue Statuten und ein neues Verkaufsregulativ gegeben, Bestimmungen, welche gegenüber den früheren eher eine Lockerung bedeuteten. Die nicht sehr pflichtbewusste Einhaltung der Vorschriften durch die Mitglieder und die die Verbandsfirmen schädigende Tätigkeit einzelner Aussenseiterbetriebe forderten dringend eine Sanierung

der Verhältnisse. Unter Mitwirkung der Behörden fanden lange Zeit Verhandlungen statt über die Bildung einer neuen, strafferen Organisation in Form eines Gewinnverteilungskartells, welche aber ebenfalls zu keinem Ergebnis führten. Endlich erfolgte auf Intervention der Handelsabteilung des Eidg. Volkswirtschaftsdepartements im März 1929 eine Neuordnung des Verbandes. Von dieser versprach man sich einen gewissen Erfolg, namentlich in der Ordnung des Absatzes auf ausländischen Märkten. Das erwünschte Resultat trat aber auch diesmal nicht ein. Die fortgesetzte Nichtbeachtung der Vorschriften veranlasste im Gegenteil den Verband im Dezember 1929, auf Preiskonventionen überhaupt gänzlich zu verzichten. Damit waren einem uneingeschränkten Preiskampf auf dem Schachtelkäsemarkt erneut Tür und Tor geöffnet. Einer letzten in dieser ersten Entwicklungsperiode des Verbandes im September 1931 vorgenommenen Neugestaltung des Kartells war wiederum keine lange Lebensdauer beschieden.[177]) Es schien, als sollte infolge der verschiedenen Interessen eine längere gegenseitige Bindung aller am Schachtelkäsemarkte beteiligten Kreise nicht möglich sein. Neben der Tätigkeit der Aussenseiter hatte der Mangel an Disziplin unter den Teilnehmern immer wieder den Zusammenbruch des Verbandes zur Folge, denn, wie Kleinwächter[178]) schon 1882 feststellte, «sagen sich die einzelnen Unternehmer vom Verbande los, wenn sich ihnen die Gelegenheit bietet, ausserhalb desselben einen grösseren Vorteil zu erhaschen».

Obschon die Konkurrenz auf dem Schachtelkäsemarkt in der Zeit vor 1933 schärfste Ausmasse erreichte, waren die notwendigen wirtschaftlichen Voraussetzungen doch noch nicht gegeben, um freiwillig einen kartellistischen Zusammenschluss zu erwirken, denn «der Druck der ungünstigen Geschäftslage muss bereits einen ziemlich hohen Grad erreicht haben, bevor die Verbindung gelingt. Innerhalb derselben bilden das Bestreben nach möglichster Wahrung der Selbständigkeit und das Bestreben nach möglichster Wirksamkeit der Konzentration zwei diametral entgegengesetzte Richtungen, zwischen denen an irgend einem Punkt ein Ausgleich ge-

---

[177]) Vgl. Festschrift «50 Jahre schweizerische Milchwirtschaft», a. a. O., S. 111/112 und *Wyssmann und Peter,* «Milchwirtschaft», a. a. O., S. 30/31.

[178]) *Kleinwächter Fr.,* «Die Kartelle», Innsbruck 1883, S. 159.

schaffen werden muss».[179]) Dieser Ausgleich der Interessen wurde in der nun folgenden Entwicklungsperiode, in der Zeit nach 1933, allerdings nicht auf ganz freiwilliger Basis,[180]) endlich gefunden.

In der zweiten Hälfte des Jahres 1933 mehrten sich die Klagen des ausländischen Handels über die zunehmenden Preisunterbietungen der schweizerischen Schachtelkäseexporteure. Auch schweizerische Amtsstellen im Ausland wurden wiederholt in der Schweiz vorstellig und ersuchten um Behebung der Uebelstände, die den ausländischen Markt beunruhigten. Sie beanstandeten hauptsächlich die vielen verschiedenen Packungen, die teilweise infolge der Verwendung von Hohlböden und andern Täuschungsmitteln als nicht seriös bezeichnet werden mussten, die vielen verschiedenen Gewichte sowie die gelegentliche Verwendung ungenügender Rohprodukte. Auch der unstabile Preis des schweizerischen Schachtelkäses führte im Auslande vielfach dazu, dass eine gewisse Abneigung gegen die Schweizerware entstand. Aber nicht nur schweizerische Amtsstellen mischten sich in die Angelegenheiten des Schachtelkäsemarktes ein, sondern sogar ausländische Regierungsstellen protestierten gegen die Preispolitik der schweizerischen Schachtelkäseexporteure. Besonders Frankreich sah in den gegenseitigen Preisunterbietungen der schweizerischen Firmen eine Gefährdung der eigenen, inländischen Schachtelkäseindustrie.[181]) Ein Fortdauern dieses chaotischen Zustandes drohte nicht nur das Ansehen der schweizerischen Schachtelkäseindustrie, sondern auch dasjenige der gesamten schweizerischen Milchwirtschaft in Frage zu stellen. Die Lösung dieses Problems wurde für die interessierten milchwirtschaftlichen Kreise immer mehr zu einer Existenzfrage, und zwar vor allem deshalb, weil dieser Konkurrenzkampf nicht ohne Einfluss auf den Laibkäsepreis blieb, denn je mehr sich die Fabrikanten die Schachtelkäsepreise gegenseitig drückten, desto billiger suchten sie den Rohstoff zu erhalten.

Die Schweizerische Käseunion und mit ihr die Milchproduzenten standen diesem Zustand auf dem Schachtelkäsemarkt lange Zeit lediglich beobachtend gegenüber. Als dann aber gegen Ende des Jahres 1933 festgestellt werden musste, dass sich der schran-

[179]) *Gruntzel J.*, «Die wirtschaftliche Konzentration», Wien 1928, S. 23.
[180]) Vgl. Kap. 15, S. 162.
[181]) SESK-Bericht 1934.

kenlose Wettbewerb im Schachtelkäsehandel mehr und mehr in einen starken Druck auf die Laibkäsepreise auszuwirken begann, ohne andererseits den Absatz, besonders nicht den Export, fühlbar zu fördern, entschloss sich die Käseunion im Einverständnis mit dem Zentralverband Schweizerischer Milchproduzenten, einzugreifen. Sie forderte den kartellistischen Zusammenschluss aller Schachtelkäsefabrikanten sowie die Aufstellung verbindlicher Vorschriften in Bezug auf die Qualität, die Gewichte, Formate und Verkaufsmarken, die Preisgestaltung und Normierung der Verkaufsbedingungen unter der Drohung, dass ohne diese von ihr gewünschte Sanierung des Schachtelkäsemarktes die Laibkäse nicht mehr zu einem Vorzugspreis geliefert werden würden. Die Schweizerische Käseunion äusserte sich dazu in einem Schreiben wie folgt: «... Wir können niemanden zwingen, aber wir laden die Schachtelkäsefabriken zu einem Vertragsabschluss ein und machen sie darauf aufmerksam, dass eine neue Ordnung, wie wir sie in Aussicht nehmen, für die Schachtelkäsefabriken selbst von ausserordentlich grossem Interesse ist. Lehnen die Fabriken dies ab, so haben wir auch keinen Grund, die Käse zu verbilligten Preisen abzugeben, nur um eine gegenseitige sinnlose Konkurrenz zu fördern.» Ermutigt zu ihrem Vorgehen wurde die Käseunion unter anderem auch durch die in Deutschland um diese Zeit von Seiten des Staates zur Gesundung und Organisation des Schachtelkäsemarktes getroffenen Massnahmen.

Nach regem Briefwechsel und langwierigen, zahlreichen Verhandlungen der Schachtelkäsefabriken unter sich und mit der SK, die im November und Dezember 1933 und im Januar 1934 stattfanden und an denen alle interessierten Kreise beteiligt waren, konnten die Grundlagen für eine neue Verbandsordnung gefunden werden. Die mit den früheren Konventionen gemachten ungünstigen Erfahrungen veranlassten allerdings die meisten Schachtelkäseunternehmungen, nur zögernd einer Neukonstituierung des Verbandes zuzustimmen. Die Gründung des heute bestehenden Kartells ist somit weniger auf die Initiative der schweizerischen Schachtelkäseindustrie, als vielmehr auf die Intervention der Schweizerischen Käseunion in Verbindung mit dem Zentralverband Schweizerischer Milchproduzenten zurückzuführen. In der Gründungsversammlung vom 11. Januar 1934 wurde das neue Kartell

unter dem früheren Namen «Verband Schweizerischer Emmentaler Schachtelkäsefabrikanten» (SESK) ins Leben gerufen. Die Grundlage der neuen Kartellordnung bildet ein mit der Käseunion abgeschlossener Vertrag, wonach den Kartellmitgliedern eine bestimmte Vergünstigung im Laibkäseeinkauf gewährt wird, im Gegensatz zu denjenigen Firmen, die dem Verband nicht angehören. Dem gegenüber verpflichten sich die SESK-Mitglieder, die getroffenen Vereinbarungen strikte einzuhalten. Als Massnahmen zur Gesundung und Reorganisation der Verhältnisse auf dem Schachtelkäsemarkt sind Vorschriften über die Regelung der Qualitäts-, Gewichts-, Format-, Marken- und Preisfrage sowie über die Verkaufsbedingungen erlassen worden.[182])

Nach erfolgter Neukonstituierung des Verbandes traten von den 10 damals existierenden Schachtelkäsefabriken zunächst 8 dem Kartell bei. Diesen waren ferner 30 Vertragsfirmen[183]) angeschlossen. Die beiden nicht beigetretenen Unternehmungen zogen es vor, sich vorerst als Aussenseiter zu betätigen. Nach heftigen Auseinandersetzungen zwischen der SESK und der Schweizerischen Käseunion einerseits und den Aussenseitern andererseits[184]) konnte auf Ende des Jahres 1935 auch eine Verständigung mit diesen Schachtelkäsefabrikanten gefunden werden, so dass sie ebenfalls dem Verband als Mitglieder beitraten. Heute umfasst das Kartell alle Firmen der Schachtelkäsebranche. Folgende 9 Mitglieder sind ihm angeschlossen:

Gerber & Co. A.G., Thun
Alpina Käse A.G., Burgdorf
Roethlisberger & Sohn A.G., Langnau
Bürki & Co. A.G., Luzern
Berner Schachtelkäsefabrik A.G., Liebefeld, Bern

---

[182]) Vgl. Kap. 14, S. 140 ff.

[183]) Als Vertrags- und Verkaufsfirmen werden in der Schweiz domizilierte Schweizerfirmen anerkannt, die einen angemessenen Umsatz an Schachtelkäse aufweisen und welche diese Produkte auch im Ausland vertreiben (SESK-Statuten, Art. 20).

[184]) B.G.E. 62, II, S. 276 ff.; «Bund», Jahrg. 1934, Nrn. 559, 569; «Neue Zürcher Zeitung», Jahrg. 1935, Nrn. 1764, 1766; «Volksrecht», Jahrg. 1935, Nrn. 163, 165; «Schweizerische Milchzeitung», Jahrg. 1934, Nrn. 96, 97, 102, 103; Jahrg. 1935, Nrn. 6, 27 u. a.

Le Castel S.A., Genève
Muther & Co. A.G., Schüpfheim
Th. Niedermann & Co., Bazenheid
Weichkäserei Uster (Verband Nordostschweiz. Käserei- und Milchgenossenschaften, Winterthur).

Heute, nach mehr als siebenjährigem Bestehen des Verbandes kann festgestellt werden, dass sowohl die Schachtelkäseindustrie und die Käseunion, als auch die gesamte schweizerische Milchwirtschaft, nach den gemachten Erfahrungen zu schliessen, am Bestehen einer zweckmässigen kartellistischen Organisation ein grosses Interesse haben.

13. KAPITEL

Die Vereinbarung zwischen der Schweizerischen Käseunion und der SESK

Die Entstehungsgeschichte der SESK zeigt, dass der heute bestehende Verband der schweizerischen Schachtelkäsefabrikanten infolge der Intervention der Schweizerischen Käseunion und des Zentralverbandes Schweizerischer Milchproduzenten, im Einvernehmen mit dem Eidg. Volkswirtschaftsdepartement, entstanden ist.[185]) Mit der Drohung, nurmehr denjenigen Fabriken einen Vorzugspreis für das Rohmaterial einzuräumen, die sich einer Organisation anschlössen und gewisse vertragliche Abmachungen eingehen würden, konnte die Käseunion, dank ihrer weitgehenden Monopolstellung auf dem Laibkäsemarkt,[186]) den Zusammenschluss erzwingen. Die Grundlage der heutigen Kartellordnung der schweizerischen Schachtelkäseindustrie ist somit in dem Vertragsverhältnis zwischen der SESK und der SK zu sehen. Sein wesentlicher materieller Inhalt liegt, kurz zusammengefasst, darin, dass die Käseunion den Mitgliedern der SESK als Gegenleistung für die übernommenen Verpflichtungen die Versorgung mit Laibkäse garantiert und zwar zu einem Vorzugspreis. Aussenseiter, welche den Beitritt zum Schachtelkäsefabrikantenverband und die Bindung

---

[185]) Vgl. Kap. 12, S. 131.
[186]) Vgl. Kap. 2, S. 15.

gegenüber der Käseunion ablehnen, geniessen infolgedessen die Vorteile des Abkommens nicht.

Im einzelnen weist die Vereinbarung zwischen der Schweizerischen Käseunion und dem Verband Schweizerischer Emmentaler Schachtelkäsefabrikanten in den hauptsächlichsten Punkten folgenden Inhalt auf: Die SESK verpflichtet sich für sich und ihre Mitglieder, die für die Umarbeitung zu Schachtel- oder Blockkäse erforderlichen Mengen schweizerischen Emmentaler-, Greyerzer-, Spalenschnitt- und Bergkäse ausschliesslich von der SK oder deren Mitgliedern zu beziehen. Diese Käsesorten dürfen somit weder aus organisierten, noch aus nicht organisierten Käsereien, auch nicht von Händlern, die nicht Mitglied der SK sind, sei es direkt oder indirekt, gekauft oder auf eigene Rechnung verarbeitet werden. In analoger Weise wird die Verarbeitung ausländischen Käses, mit Ausnahme gewisser Spezialitäten, durch den Vertrag untersagt. Demgegenüber wird die Käseunion durch die Vereinbarung verpflichtet, den Verbandsfabriken die den jeweiligen Bedürfnissen entsprechenden Quantitäten der oben genannten Sorten zu liefern, unter dem Vorbehalt behördlicher Massnahmen wie Rationierungen etc., wie sie gegenwärtig durch die Kriegswirtschaftspolitik bedingt sind. Die durch die einzelnen Betriebe bezogenen Käse müssen ausschliesslich für die Umarbeitung zu Schachtelkäse Verwendung finden und dürfen nur mit besonderer Einwilligung der SK in ganzen Laiben oder in Teilstücken wieder in den Handel gebracht werden.

Um die Kartellordnung der SESK im allgemeinen sowie die Verbandsfirmen gegenüber der Konkurrenz eventuell auftretender Aussenseiter im speziellen zu schützen, ist die Käseunion die vertragliche Verpflichtung eingegangen, Laibkäse nur an solche Schachtelkäsefabriken zum verbilligten Preis abzugeben, welche der SESK angehören. Unternehmungen, welche nicht Mitglied der SESK sind oder deren Mitgliedschaft aus irgend einem Grunde erloschen ist, können durch die SK oder deren Mitglieder nur zu den offiziellen Inlandverkaufspreisen der Käseunion für Ia und IIa Qualität beliefert werden. Die SK hat dafür zu sorgen, dass solche Firmen nicht, weder direkt noch indirekt, bei ihr oder ihren Mitgliedern unter den Ansätzen der offiziellen Preisliste einkaufen können. Wir haben es hier mit einer Vereinbarung zu tun, die in

der Kartelliteratur allgemein als Exclusions- oder Exclusivvertrag bezeichnet wird.[187]) Im weiteren soll, vor allem zum Schutze der schweizerischen Industrie gegenüber der ausländischen Konkurrenz, die Käseunion gemäss der Vereinbarung mit der SESK weder im Inland, noch ausserhalb der Schweiz Ware an Schachtelkäsefabriken zu günstigeren Preisen offerieren oder abgeben als sie dies der SESK gegenüber tut, insofern es sich allerdings um Käse handelt, welche die Fabriken verwenden können und insofern sie bereit sind, die angebotene Ware zu übernehmen.

Die erstere dieser Normen, diejenige betreffend die Preissperre der SK gegenüber den der SESK fernstehenden Firmen, bildete öfters den Gegenstand öffentlicher Kritik und führte zudem zu einem Prozess zwischen zwei Aussenseiterbetrieben und der Schweizerischen Käseunion, der erst vor Bundesgericht sein Ende fand.[188]) Die beiden Aussenseiter als Kläger erblickten in dem Umstand, dass ihnen die SK (Beklagte) das Rohmaterial für die Schachtelkäsefabrikation nicht zu den gleichen verbilligten Preisen lieferte wie den Mitgliedern der SESK einen unzulässigen, widerrechtlichen Boykott.[189]) Dieser Ansicht konnte sich jedoch das Bundesgericht nicht anschliessen. Das Bundesgericht hatte in dem vorliegenden Prozess zu dem Problem Stellung zu nehmen, ob ein Boykott, der auf die Vernichtung der wirtschaftlichen Existenz eines einzelnen abzielt, unter allen Umständen als widerrechtlich zu betrachten, oder ob gegebenenfalls auch die Vernichtung dieser wirtschaftlichen Existenz als schutzwürdiger Zweck und zweckgemässes Mittel zur Erreichung eines erlaubten Zieles zulässig sei.[190]) Marbach schreibt zu dieser Frage:[191]) «Inwieweit Boykotte als Machtmissbrauch zu werten sind, sollte von Kartellrichtern entschieden

---

[187]) *Liefmann R.*, «Kartelle, Konzerne und Trusts», Stuttgart 1930, S. 230 ff.; *Marbach Fr.*, a. a. O., S. 274 ff.; *Feldmann M.*, a. a. O., S. 61.

[188]) B.G.E. 62, II, S. 276 ff.

[189]) Der Boykott zeigt sich hier, statt in einer Sperre, im Auferlegen von Preisdifferenzen, die den Boykottierten konkurrenzunfähig machen sollen.

[190]) *Guhl Theo*, «Rechtssprechung des Bundesgerichtes im Jahre 1936», in Zeitschrift des Bernischen Juristenvereins, Jahrg. 1937, Heft 11, S. 547; s. hiezu auch *Tomas J.*, «Der wirtschaftliche Boykott in der neuesten Gerichtspraxis», in Schweiz. Juristen Ztg., Jahrg. 1936/1937, Heft 9, S. 131 ff.; ferner *Feldmann M.*, a. a. O., S. 64 ff.

[191]) *Marbach Fr.*, «Ueber das Kartell...», a. a. O., S. 33 ff.

werden. Menschlich sind Boykotte dann zu verstehen, wenn die Aussenseitermethoden, die auch nicht immer harmlos sind, die Lebensgrundlagen der Kartellfirmen in Frage stellen. Gerade zur Beurteilung von Boykottfällen reicht die normale Gesetzgebung nicht aus. Es wird Aufgabe einer kommenden Kartellgesetzgebung sein, den richterlichen Instanzen Richtlinien, an denen sie sich orientieren können, zur Verfügung zu stellen.»

Infolge der grossen Wichtigkeit dieser Frage für eine zukünftige Kartellgesetzgebung seien nachfolgend einige wesentliche Punkte aus der Urteilsbegründung im oben erwähnten Prozess hervorgehoben: Der Boykott ist an sich ein zulässiges wirtschaftliches Kampfmittel. Unzulässig wird er erst, wenn entweder der damit angestrebte Zweck oder die angewandten Mittel widerrechtlich oder unsittlich sind, oder endlich, wenn der dem Boykottierten zugefügte Schaden zu dem angestrebten Vorteil in einem offensichtlichen Missverhältnis steht (B.G.E. 62, II, 105 und dort angeführte Entscheidungen). Der Boykott bildet keinen besonderen gesetzlichen Haftungstatbestand, sondern er kann lediglich als unerlaubte Handlung im Sinne von Art. 41 ff. OR in Betracht fallen.

Zu der Frage, ob zwischen dem den Klägern durch den Boykott angerichteten Schaden — Vernichtung der wirtschaftlichen Existenz — und den von der Beklagten angestrebten Vorteilen nicht ein offensichtliches Missverhältnis bestand, äusserte sich das Bundesgericht wie folgt:[192]) «Nach der neueren Praxis des Bundesgerichtes kann der Zweck eines Boykotts unter Umständen auch die Vernichtung der wirtschaftlichen Existenz des Boykottierten rechtfertigen (B.G.E. 54, II, 174 und dort angeführte Urteile; 62, II, 105). Für den vorliegenden Fall stellt nun das angefochtene Urteil fest, dass die Zustände, welche vor der Gründung der SESK auf dem Schachtelkäsemarkt herrschten (Misstände im Preiswesen, in der Aufmachung und in der Qualität der Ware), geeignet waren, namentlich im Ausland das Ansehen der schweizerischen Schachtelkäseindustrie ernstlich zu gefährden und damit der ganzen schweizerischen Käseproduktion zu schaden, weshalb die Regelung des Marktes nicht nur im Interesse der Schachtelkäsefabrikanten und der Beklagten lag, sondern auch im Interesse der schweizerischen

[192]) B.G.E. 62, II, S. 280 ff.

Käse- und Milchproduktion und der ganzen schweizerischen Volkswirtschaft. Diese Feststellungen finden in den bei den Akten liegenden Korrespondenzen, Gesandtschafts- und Konsularberichten, Zeugendepositionen usw. ihre Bestätigung. Es genügt, auf die Deposition des Direktors der Abteilung für Landwirtschaft des Eidgenössischen Volkswirtschaftsdepartements, Dr. Käppeli, hinzuweisen: er bezeichnete die Zustände in der Fabrikation und im Verkauf von Schachtelkäse als Chaos, in das der Bundesrat eingegriffen hätte, wenn die gesetzlichen Grundlagen vorhanden gewesen wären. War also die Regelung des Marktes, welche die SESK sich zur Aufgabe machte, ein dringendes volkswirtschaftliches Gebot, so musste sie auch gegen die beiden Kläger durchgesetzt werden, und zwar selbst dann, wenn für diese die Fortdauer jener ungeordneten Verhältnisse eine Existenzfrage bildete. *Das Interesse ganzer Volkswirtschaftszweige und der schweizerischen Volkswirtschaft überhaupt geht den Sonderinteressen einzelner Aussenseiter vor.*»[193])

Diese Ausführungen des Bundesgerichtes dokumentieren in eindrücklicher Weise, wie notwendig und berechtigt der kartellistische Zusammenschluss in der Schachtelkäseindustrie geworden war und zwar sowohl in privatwirtschaftlicher als auch in volkswirtschaftlicher Hinsicht. Das Fehlen einer schweizerischen Kartellgesetzgebung zeigte sich hier als grosser Mangel, denn der Bundesrat würde eingegriffen haben, «wenn die gesetzlichen Grundlagen vorhanden gewesen wären». Dadurch hätten beträchtliche Werte sowohl für die Schachtelkäseindustrie als auch für die Volkswirtschaft erhalten und unerfreuliche und polemische Auseinandersetzungen[194]) vermieden werden können.

Nach diesen vom vorgeschriebenen Inhalt des Kapitels etwas abweichenden Erörterungen, die uns ihrer allgemeinen Bedeutung wegen jedoch in diesem Zusammenhang nicht als unangebracht erschienen, sollen noch einige weitere Punkte der Vereinbarung zwischen der Käseunion und der SESK nachfolgend kurz dargestellt werden. In einem speziellen Abschnitt des Vertrages sind

---

[193]) Von uns gesperrt.

[194]) Vgl. Kap. 12, S. 133, Anmerkung 184.

die Modalitäten in Bezug auf den Kauf und die Lieferung des Rohmaterials näher umschrieben. Der eigentliche Kaufvertrag wird von Fall zu Fall im Rahmen der Vereinbarung in verbindlicher Form zwischen der Käseunion und der SESK abgeschlossen. Die Zuteilung der Lieferanten an die Bezüger des Käses wird durch die SK geregelt, und die Uebernahme erfolgt gemäss einer von der SESK aufgestellten Verteilungsliste. Der Bezug und die Zahlung der Ware erfolgen durch die Verbandsfabriken direkt. In Berücksichtigung der grossen Quantitäten und der in Betracht fallenden Qualitäten wird in Anlehnung an den Inlandverkaufspreis eine oberste Grenze für den Uebernahmepreis — im Sinne einer Preisermässigung — festgelegt. Entsprechen die von der SK bzw. von deren Handelsfirmen gelieferten Käse nicht den für die Umarbeitung zu Schachtelkäse notwendigen Anforderungen, so sind die Schmelzkäsefabriken nicht verpflichtet, dieselben anzunehmen. Rohmaterialien mit gewissen Fehlern behaftet [195]) sind von der Lieferung ausgeschlossen. Die Fabrikanten werden durch den Vertrag mit der SK zur Führung einer in der Vereinbarung näher umschriebenen Fabrikationskontrolle verpflichtet. Es steht sodann der SK jederzeit das Recht zu, diesbezügliche Prüfungen vorzunehmen.

Zwei weitere Abschnitte des Vertrages zwischen der Schweizerischen Käseunion und der SESK enthalten eingehende Bestimmungen über die gegen Verletzungen der Vorschriften anzuwendenden Sanktionen. So verpflichtet sich die SK, auf Begehren der Generalversammlung der SESK hin, gegen ein vom Schiedsgericht verurteiltes Verbandsmitglied (Fabrik) die Lieferung von Laibkäse zu verbilligten Preisen zeitweise oder dauernd einzustellen. Ebenso übernimmt die SESK durch die Vereinbarung die Pflicht, Uebertretungen der Verbandsbestimmungen ihrer Mitglieder und Verkaufs- und Vertragsfirmen in gebührender Weise zu ahnden.[196]) Die Bestimmungen über die Dauer und die Kündigung des Vertrages schliessen die Vorschriften dieser Konvention ab.

---

[195]) Die fraglichen Rohmaterialfehler sind in einer ausführlichen Liste aufgezählt.

[196]) Vgl. Kap. 14, S. 150 ff.

14. KAPITEL

Die Organisation und die Verbandsvorschriften der SESK

a) *Rechtsform, Zweck etc.*

Die Ausführungen dieses Abschnittes stützen sich vorwiegend auf die von dem Verband Schweizerischer Emmentaler Schachtelkäsefabrikanten in den Generalversammlungen vom 29. März 1935 und 6. Dezember 1935 aufgestellten Statuten[197]) mit den seither bis zum 1. Juli 1940 erfolgten Aenderungen. Diese Statuten ersetzten diejenigen vom 20. Februar 1931 des damals existierenden Verbandes. Angaben über die Organisation und die Verbandsvorschriften der Vorläufer des heute bestehenden Kartells können infolge fehlenden Quellenmaterials nicht wiedergegeben werden.

Der Verband Schweizerischer Emmentaler Schachtelkäsefabrikanten stellt eine in sich geschlossene, nach aussen als juristische Persönlichkeit auftretende Organisation dar. Wie die meisten schweizerischen Kartellverbände weist auch die SESK die genossenschaftliche Rechtsstruktur auf im Sinne der Art. 678 ff. a. OR. In diesem Zusammenhang sei auf das Problem des Verhältnisses der Kartelle zur Genossenschaftsform hingewiesen, «das zugleich auf den grundlegenden Unterschied zwischen privaten und kollektiven Unternehmungen übergreift. Der Gegensatz zwischen Genossenschaften und anderen gesellschaftlichen Verbänden, z. B. Kartellen[198]) geht weit über ein rein systematisches Interesse hinaus.»[199]) Diese Frage fällt in den weiteren Problemkreis, dass — wie auch von uns festgestellt werden konnte — die schweizerische Gesetzgebung den organisatorischen Bedürfnissen der Kartellwirtschaft nur ungenügend Rechnung trägt. Obschon, vom wirtschaftlichen Gesichtspunkt aus betrachtet, dem formalen Moment in Bezug auf die Wirksamkeit der Kartelle und ihrer Vereinbarungen keine so wesentliche Bedeutung zukommt,[200]) scheint eine Abklä-

[197]) Schweiz. Handelsamtsblatt, Bern, Jahrg. 1937, Nr. 63.

[198]) «Der Grundgedanke des genossenschaftlichen Zusammengehens ist derjenige der Gemeinschaft, die Betonung der Verbundenheit und Einheit gegenüber einem nur von individuellen Zweckmässigkeitserwägungen bestimmten Zusammengehen mit anderen, wie z. B. im Kartell» (Haussmann).

[199]) *Haussmann Fr.*, «Die wirtschaftliche Konzentration an ihrer Schicksalswende», Basel 1940, S. 84 ff.; s. auch *Liefmann R.*, a. a. O., S. 18.

[200]) *Marbach Fr.*, «Ueber das Kartell...», a. a. O., S. 43.

rung dieser Fragen durch Schaffung eines eigenen Kartellgesetzes dennoch wünschenswert zu sein. In Anbetracht der vorhandenen Literatur[201]) und des vorwiegend juristischen Charakters dieses Problems kann jedoch davon abgesehen werden, in dieser Arbeit näher darauf einzugehen.

Der Zweck der Genossenschaft wird in Art. 1 der Statuten vom 6. Dezember 1935 wie folgt umschrieben: «... die schweizerische Schachtel- und Blockkäseindustrie in ihren Interessen zu schützen und zu fördern. Dieser Zweck soll insbesondere erreicht werden:

1. durch Aufstellung verbindlicher Vorschriften betreffend Fabrikation und Verkauf der Produkte, eventuell den Ankauf des Rohproduktes;
2. durch Ergreifen aller Massnahmen zur Wahrung der Verbandsinteressen (Markenfrage, Qualitätsregelung, Kaliber, Bekämpfung des unlauteren Wettbewerbs, Feststellung der Käsesorten, welche den Verbandsbestimmungen unterstehen etc.);
3. alle Mittel, welche direkt oder indirekt dem Verbandszweck dienen, fallen in den Rahmen der Genossenschaftstätigkeit.»

In Anwendung dieser Normen sind als Mittel zur Erreichung des Genossenschaftszweckes unter anderem das Verkaufsregulativ und die Vorschriften über die Qualitätsanforderungen und Kontrollmassnahmen erlassen worden. Dieselben werden in den nächsten zwei Abschnitten ausführlicher zur Darstellung gelangen.

In Bezug auf die Mitgliedschaft ist den Statuten zu entnehmen, dass als Mitglieder nur schweizerische und in der Schweiz domizilierte Schachtelkäsefabrikanten, welche die Statuten, sowie andere bestehende Verträge zwischen den Mitgliedern unter sich und mit der SESK sowie mit Drittpersonen unterzeichnet haben, in

---

[201]) *Seiler Karl,* «Verbände nach schweizerischem Vereins- und Genossenschaftsrecht», Diss. Zürich 1937; *Brunner Hanspeter,* «Zwangskartelle», Zürich 1937; *Grischott G.,* «Die Entwicklung des Kartellrechts in der Schweiz», Zürich 1932; *Nägeli Ed.,* «Die Doppelgesellschaft nach deutschem und schweizerischem Recht», Zürich 1936; *Hug W.,* «Kartell- und Konzernrecht», Aufsatz in Handbuch der Schweiz. Volkswirtschaft, Bd. II, S. 22 ff.; *Weidmann E.,* «Die rechtlichen Formen industrieller Unternehmungen», in Schweiz. Schriften für rationelles Wirtschaften, Nr. 7, Zürich 1928; *Zoelly Charles,* «Die rechtliche Behandlung der Kartelle in der Schweiz», Diss. Zürich 1917, S. 56 ff.; *Tapernoux B.,* «Les cartels», Diss. Lausanne 1929, S. 204 ff.

den Verband aufgenommen werden. Die Mitgliedschaft geht durch Austritt, Konkurs oder Ausschluss verloren. Der Ausschluss eines Mitgliedes kann wegen Widerhandlung gegen die Statuten oder gegen die Beschlüsse des Vorstandes und der Generalversammlung der SESK erfolgen. Das ausscheidende Mitglied hat keinerlei Anspruch auf das Genossenschaftsvermögen. Ueber die Neuaufnahme und den Ausschluss von Mitgliedern hat die Generalversammlung zu beschliessen, ebenso über die Höhe des Eintrittgeldes und den Umfang des Stimmrechtes für neu eintretende Mitglieder.

Die Organe der Genossenschaft sind die Generalversammlung, der Vorstand und die Rechnungsrevisoren. Der Generalversammlung als dem höchsten Organ fallen neben den üblichen noch einige spezielle, in Art. 11 der Statuten erwähnte Obliegenheiten zu. So hat unter anderem durch sie die Festsetzung der Stimmrechte der Mitglieder zu erfolgen. Entsprechend dem Stimmrecht sind die Mitgliederanteile am Genossenschaftsvermögen und an eventuellen Fonds bemessen. Ferner ist auf jedes Stimmrecht ein Jahresbeitrag zu entrichten. Auf Verlangen eines Mitgliedes sind die Stimmrechte alle 3 Jahre zu überprüfen und nach gerechten Grundsätzen neu zu regeln. Die Stimmrechte sind unter die heutigen Genossenschafter entsprechend ihrer wirtschaftlichen Bedeutung verteilt; d. h. es ist das Stimmrecht gemäss den Umsätzen abgestuft, wobei die kleinen und mittleren Unternehmungen in der Bemessung der Stimmen gegenüber den grösseren relativ etwas begünstigt sind. Zu dieser oft kritisierten Art der Stimmrechtsverteilung in der SESK äusserte sich 1936 das Bundesgericht anlässlich des Prozesses der Aussenseiter mit der Schweizerischen Käseunion folgendermassen: « . . . Die Abstufung des Stimmrechtes ist nach Art. 707 OR zulässig, weshalb von Widerrechtlichkeit nicht die Rede sein kann. Ebensowenig verstösst eine solche Ordnung gegen die guten Sitten, vielmehr erscheint es sogar als sachlich naheliegend, dass in einem Wirtschaftskartell das Stimmrecht nach Massgabe der beteiligten Interessen verteilt wird.»[202])

Ueber die Art der Abstimmung und das notwendige Quorum für die verschiedenen Geschäfte gibt Art. 13 der Statuten Aufschluss, ist hier jedoch nicht weiter von Bedeutung. Der Vorstand,

---

[202]) Urteil des Schweiz. Bundesgerichts (Originaltext), Lausanne 1936.

der die Genossenschaft nach aussen vertritt, besteht aus 4 bis 9 Mitgliedern und dem Präsidenten und ist nach einem bestimmten, in Art. 14 festgelegten Modus zu wählen. Seine Amtsdauer beträgt drei Jahre. Die ihm zukommenden Funktionen, seine Konstituierung usw. sind in den Art. 15 bis 17 der Statuten näher umschrieben. Die Geschäftsstelle des Verbandes bildet ein ständiges Sekretariat mit Sitz in Bern. Die dem vom Vorstand gewählten Sekretär obliegenden Aufgaben und Pflichten sind in einem speziellen Reglement niedergelegt. Die Amtsdauer des Sekretärs und seine Besoldung werden im Anstellungsvertrag geregelt. Gemäss ihrem Charakter[203]) bezweckt die Genossenschaft Schweizerischer Emmentaler Schachtelkäsefabrikanten keine Gewinnerzielung. Die zur Erfüllung des Genossenschaftszweckes notwendigen Mittel werden durch Eintrittsgelder, Jahresbeiträge, Anleihen und durch alle diejenigen Zuwendungen, welche durch Verbandsbeschlüsse oder Verträge fällig werden sowie durch eventuelle Bussen aufgebracht. Für die Verbindlichkeiten der Genossenschaft haftet nur ihr Vermögen; die persönliche Haftbarkeit der Genossenschafter ist ausgeschlossen.

In weit bedeutenderem Masse als die formal-juristische Organisation sind für die Existenzmöglichkeiten und die Wirkungen eines Kartells der materielle Inhalt seiner die Statuten ergänzenden Vorschriften und Vereinbarungen sowie die damit zusammenhängende Normierung der Sanktionen gegenüber Verletzungen der Verträge massgebend. Der Darstellung dieser Materie werden die nachfolgenden Abschnitte gewidmet sein.

b) *Die Produktionsregulierung*

Die SESK regelt die Produktion sowohl qualitativ als zum Teil auch quantitativ.[204]) Eine interne Verbandskontingentierung besteht jedoch grundsätzlich nicht. Nur in gewissen Fällen, für den Export nach denjenigen Ländern, welche den Import kontingentiert haben, und zum Beispiel für Armeelieferungen, verteilt die Geschäftsstelle nach einem bestimmten Schlüssel Kontingentsanteile. Dem Zwecke der oben erwähnten qualitativen Produktionsregulierung dient das vom Verbande aufgestellte *Regulativ*

[203]) Vgl. Kap. 15, S. 162.

[204]) Eidg. Preisbildungskommission, a. a. O., S. 27.

über die Qualitätsanforderungen und Kontrollmassnahmen. Der Aufstellung von Vorschriften über die Qualität kommt für die Schachtelkäseindustrie eine sehr grosse Bedeutung zu. Während sich früher jeder Fabrikant im eigenen Interesse um die Herstellung von Schachtelkäse einer möglichst guten Qualität bemühte, um dadurch seinen Produkten eine grosse Verbreitung zu verschaffen, zeigten sich unter dem Drucke des heftigen Konkurrenzkampfes nach und nach Erscheinungen, die dazu angetan waren, dem Qualitätsgrundsatz Abbruch zu tun. Welche Bedeutung jedoch der Produktion einer vorzüglichen Qualitätsware für den Absatzmarkt zukommt, wurde früher schon aufgezeigt.[205])

Die Kartellmitglieder sind «bei Folge der statutarischen Strafbestimmungen»[206]) verpflichtet, in der Fabrikation ihrer Produkte sowohl für das Inland als auch für das Ausland die im Regulativ über die Qualitätsanforderungen und Kontrollmassnahmen niedergelegten Bestimmungen genau einzuhalten. Unter die Verbandsvorschriften fallen sämtliche Schmelzkäsesorten[207]) gemäss Art. 81 ff. der Eidg. Lebensmittelverordnung. Ebenso sind in Bezug auf die Gehaltsanforderungen die Vorschriften der oben erwähnten Lebensmittelverordnung massgebend. Für die Sorte «Doppelrahmkäse» sind die Bestimmungen gegenüber der Lebensmittelverordnung jedoch verschärft worden.[208])

Zu den Auswüchsen des verschärften Konkurrenzkampfes in der Schachtelkäseindustrie vor 1934 musste unter anderem auch die unklare Deklaration des Wareninhaltes in Bezug auf die Qualität gezählt werden. Vor allem im Interesse des kaufenden Publikums und zur Verhinderung einer Umgehung der Preisabreden war es deshalb dringend notwendig, eine klare Kennzeichnung der Schmelzkäsesorten verschiedenen Fettgehaltes zu erreichen und durch die SESK diesbezügliche Bestimmungen aufzustellen. Gemäss den heutigen Vorschriften des Regulativs über die Qualitätsanforderungen und Kontrollmassnahmen muss die Unterscheidung der vollfetten, halbfetten und viertelfetten Schmelzkäse jeder Sorte eine derart klare sein, dass der Konsument sofort und augen-

---

[205]) Vgl. Kap. 9, S. 99.
[206]) Vgl. Kap. 14, S. 150 ff.
[207]) Def. s. Kap. 6, S. 62.
[208]) Vgl. Kap. 6, S. 66.

fällig weiss, welche Qualität ihm angeboten wird. Die nach diesen Vorschriften zu erstellenden Packungen und Etikettengarnituren sind dem Verbandssekretariat zur Kontrolle und zum Entscheid vorzulegen. Wie eingehend die Typen, Packungen, Aufschriften usw. einer Regelung unterworfen sind, ist beispielsweise aus nachfolgender Normierung der Aufmachung der Halbfettsorten ersichtlich: «Form: runde Schachtel, wie bisher gestattet. Aufmachung: alle halbfetten Schmelzkäsesorten, mit Ausnahme des Kräuterkäses, müssen mit einem schwarzen Verschlussband versehen sein, welches in weiss ausgesparter Schrift die in Buchstaben ausgeschriebene Bezeichnung „Halbfettkäse", „Halbfett" oder „halbfette Qualität" zu tragen hat. Der schwarze Grund ist tiefschwarz zu halten, die Schrift in grossen und kleinen Buchstaben, die grossen mindestens 1 cm und die kleinen mindestens 7 mm hoch. Die Breite der Buchstaben muss der Höhe entsprechen.» Nach dem gleichen Prinzip wird das Aussehen der Portionenetiketten in allen Einzelheiten vorgeschrieben. In ähnlich eingehender Weise sind die Vorschriften für die Aufmachung der Viertelfettkäse normiert.[209])

Eine in der besonderen Natur der Schachtelkäseindustrie begründete Erscheinung, die häufige Fabrikation neuer Sorten, bildete im früheren freien Wettbewerb einen wichtigen Konkurrenzkampffaktor, obschon die stete Spezialitätenvermehrung sich nicht als ein wirklich brauchbares Mittel für eine absolute Absatzsteigerung erwies. Durch diese Massnahmen der Produzenten entstand vor allem die Gefahr einer Lockerung in der Auslegung des Qualitätsbegriffes. Um in dieser Beziehung geordnete Verhältnisse auf dem Schachtelkäsemarkt zu erreichen, und um eine Verwirrung des kaufenden Publikums durch die vielen Sorten zu verhindern, wurde durch die SESK auch in dieser Beziehung in das vorgenannte Regulativ eine eingehende Reglementierung aufgenommen. In einem ausführlichen Verzeichnis sind die anerkannten, das heisst die für den Markt zugelassenen verschiedenen Schachtelkäsesorten aufgezählt.[210]) Einer besonders einlässlichen Regelung ist die Einführung neuer Sorten unterworfen. So ist die Herausgabe derselben unter der Bedingung grundsätzlich gestattet, dass sie voll-

[209]) Vgl. Kap. 6, S. 65.
[210]) Vgl. Kap. 6, S. 66/67.

fetter Qualität sind und in den von der SESK zugelassenen Formaten und Packungen hergestellt werden. Jedes neue Produkt ist dem Vorstand der SESK vor dem Erscheinen zur Prüfung zu unterbreiten, und er ist berechtigt die Herausgabe zu untersagen, wenn es sich nicht um ein im Sinne der geltenden Bestimmungen neues Produkt handelt. In der Beurteilung über die Zulassung oder Nichtbewilligung eines neuen Produktes ist der Vorstand an genaue Richtlinien gebunden. Bei der Anmeldung sind die nach kaufmännischen Prinzipien kalkulierten Verkaufspreise anzugeben. Sie dürfen nicht tiefer sein als die Listenpreise der Hausmarke der entsprechenden Fettstufe usw. Neue Sorten dürfen ohne Einwilligung des Verbandes nicht exportiert werden. Die Preise und die Formate für die ausländischen Absatzgebiete werden ebenfalls durch die SESK bestimmt.

Zu einer dringenden Notwendigkeit war anlässlich der Verbandsgründung im Jahre 1934 die Regelung der sehr zahlreichen Gewichtstypen geworden. Eine gewisse Vereinheitlichung der Kaliber lag, infolge damit verbundener Produktionsvereinfachung und Kostenersparnis, nicht nur im Interesse der Industrie selbst, sondern war hauptsächlich notwendig geworden um die Konsumenten vor Täuschungen zu schützen. Das schwerstwiegende Moment in der eingetretenen Entwicklung lag vor allem darin, dass sich Gebräuche herausgebildet hatten, die mehr oder weniger bewusst auf eine Täuschung der Konsumenten hinaus liefen.[211]) So war laut einer Eingabe der SESK an das Eidg. Volkswirtschaftsdepartement vom 25. März 1935 damals zum Beispiel das 170 gr Kaliber geeignet, beim kaufenden Publikum täuschend zu wirken, da dafür sehr oft die gleich grosse Schachtel verwendet wurde wie für das allgemein übliche 227 gr Kaliber, jedoch mit einem Hohlboden. Der Verband betrachtete es deshalb zur Sanierung der Verhältnisse als eine besonders wichtige Massnahme, die Kalibertypen unter strenge Vorschriften zu stellen und auf eine angemessene Zahl einzuschränken. Die für die Schweiz zugelassenen Gewichte finden wir in Kapitel 6, Seite 67 aufgeführt.

Um eine gewisse Einhaltung der Vorschriften zu gewährleisten, hat das Verbandssekretariat, wenn notwendig unter Mithilfe der

---

[211]) Festschrift «50 Jahre schweizerische Milchwirtschaft», a. a. O., S. 113.

Schweizerischen Milchwirtschaftlichen und Bakteriologischen Versuchsanstalt Liebefeld, die auf dem Markt erscheinenden Schmelzkäse von Zeit zu Zeit auf die Qualität und richtige Beschriftung hin zu kontrollieren. Werden einer Fabrik im Laufe eines Jahres mehr als drei zeitlich auseinanderliegende Verfehlungen nachgewiesen, so ist dies als Uebertretung der SESK-Vorschriften anzusehen und der Fall dem Schiedsgericht zur Ausfällung einer Strafe zu überweisen. Zur Kontrollerleichterung haben alle Einzelpackungen das Fabrikationsdatum zu tragen und zwar so, dass es für das Sekretariat gemäss dem vereinbarten Schlüssel leicht erkenntlich ist. Im weiteren ist jeder Fabrikant zur Führung einer im Regulativ näher umschriebenen Fabrikationskontrolle verpflichtet.

c) *Das Verkaufsregulativ*

Aehnlich verworrene Verhältnisse wie die im vorhergehenden Abschnitt geschilderten über die Qualität, die Kaliber usw. herrschten auf dem Schachtelkäsemarkt in Bezug auf die Verkaufskonditionen und Preise. Eine durchgreifende Ordnung und Organisation erwies sich bei der Neukonstituierung des Verbandes auch auf diesem Gebiete als notwendig. Zu diesem Zwecke wurde von der SESK das Verkaufsregulativ geschaffen, dessen Bestimmungen die Genossenschafter sowie ihre Verkaufs- und Vertragsfirmen «bei Folge der statutarischen Strafbestimmungen» einzuhalten haben.

Die durch die fortwährenden Preisunterbietungen auf dem Schachtelkäsemarkt herbeigeführten Misstände und ihre Auswirkungen[212]) verlangten dringend nach einer einheitlichen Normierung der Preise. Gemäss den heutigen Verbandsvorschriften werden die Verkaufspreise für die Grossisten und die Detaillisten, sowohl für das Inland als auch für das Ausland durch die SESK festgesetzt. Die jeweils gültigen Preise und weitere diesbezügliche Einzelheiten werden in separaten Listen bekanntgegeben und bilden einen integrierenden Bestandteil des Verkaufsregulativs. Für das Inland dienen als Basis feste, nach Bezugsquantitäten abgestufte Preise. Ladengeschäfte, welche die Minimalnettopreise nicht einhalten, werden boykottiert. Direkte und indirekte Belieferung dieser boykottierten Firmen ist unter Strafe gestellt.[213]) Im Export

[212]) Vgl. Kap. 9, S. 101/102 und Kap. 12, S. 131.
[213]) Vgl. Kap. 14, S. 150 ff.

werden der Preisberechnung für alle Länder feste Minimalpreise franko Schweizergrenze, unverzollt in Schweizerfranken zu Grunde gelegt. In diesen Preisen sind die Provisionen und Rabatte eingeschlossen. Im Interesse einer Vereinfachung würde sich der Verband gerne darauf beschränken, nur allgemeine Richtpreise aufzustellen und namentlich auch im Inlande die Aufstellung der Detailverkaufspreise dem Handel überlassen. Die Erfahrungen haben aber gezeigt, dass eine Ordnung überhaupt nicht möglich ist, wenn nicht gewisse Normen aufgestellt sind, die auch den Wiederverkäufer binden.[214])

Einer sehr eingehenden Ordnung sind im Regulativ ebenfalls die Verkaufskonditionen unterzogen. Im ersten Teil desselben sind Vorschriften allgemeiner Natur enthalten. So bestimmt Art. 1, dass Emmentaler-, Greyerzer- sowie Sbrinzkäse ausländischer Provenienz weder für eigene Rechnung, noch für Rechnung Dritter umgearbeitet werden dürfen. Im weiteren ist es untersagt, Bestellungen von verschiedenen Firmen zusammenzufassen, das heisst sogenannte Sammelorders zu machen, um dadurch die Erzielung eines niedrigeren Preises zu bezwecken. In Art. 3 bis 5 sind ferner eingehende Bestimmungen über die Fakturierung enthalten. Terminverkäufe sind gestattet, jedoch nur unter der Bedingung, dass solche Verträge unter dem ausdrücklichen Vorbehalt «zu den an den Lieferungsdaten in Kraft stehenden Preisen» abgeschlossen werden. Ebenso sind Mustersendungen zulässig; sie dürfen jedoch nicht einer Umgehung der Verkaufsbestimmungen gleichkommen. Der Verkauf von Schachtelkäse mit unetikettierter Verpackung ist untersagt, ebenso die Umarbeitung von Käse für Rechnung Dritter, die den Verbandsvorschriften und Beschlüssen gemäss Art. 20 ff. der Statuten nicht unterstellt sind. Ferner finden wir in den Art. 10 und 19 eine nähere Umschreibung des Tatbestandes über den liquidationsweisen oder sonstwie verbilligten Verkauf. Die Tatsache, dass ein Wiederverkäufer eine Marke unterpreisig anbietet oder verkauft, lässt vermuten, dass die ihn beliefernde Fabrik oder ihre Verkaufs- bezw. Vertragsfirma die Verbandsbestimmungen verletzt hat, usw.

Der zweite Teil des Regulatives enthält spezielle Bestimmungen über die Verkaufskonditionen für das Inland. Eine straffe Rege-

[214]) SESK-Bericht.

lung zeigte sich, neben den eben erwähnten Faktoren, vor allem in Bezug auf das Markenwesen als notwendig. Die Führung vieler Marken durch die einzelnen Unternehmungen brachte, neben erheblichen und unnötigen Unkosten für den Fabrikanten, grosse Verwirrung auf den Schachtelkäsemarkt. Heute sind die SESK-Mitglieder sowie deren Vertragsfirmen, die im Inland verkaufen, gemäss Art. 12 zur Führung nachfolgender eigener Marken berechtigt: einer sogenannten Hausmarke, welche den Firmennamen tragen muss, für alle Sorten; einer verbilligten Marke für Halbfettkäse; einer verbilligten Marke für Emmentaler; sogenannten Kundenmarken, die sich am 6. Dezember 1935 bereits im Handel befanden. Diese dürfen nur an einen Kunden abgegeben werden.

In einem besonderen Artikel des Verkaufsregulativs sind die Lieferbedingungen festgelegt, die sich insbesondere auf die Versendungsmöglichkeiten per Bahn und per Post beziehen (Art. 14). Die Zahlungen der Schachtelkäsebezüger haben laut SESK-Vorschrift im allgemeinen innert 30 Tagen netto, ohne Skonto zu erfolgen. Bei Nachnahmesendungen oder bei Vorauszahlungen kann bis 1 % Skonto gewährt werden. Kunden, die bei Bezahlung der Rechnungen unberechtigte Abzüge oder Betragsabrundungen vornehmen, sind auf die Unzulässigkeit dieser Abzüge aufmerksam zu machen, und solche Abzüge sind bei der nächsten Warenlieferung auf der Faktura nachzubelasten. Einer sehr ausführlichen Normierung ist ebenfalls das Gebiet der Umsatzprämien und Ristornovergütungen unterworfen. Durch das Regulativ sind die Rückvergütungen an grössere Abnehmer genau festgesetzt. Ein besonderer Modus findet Anwendung für einige Grossbezüger. Die Frage der Gewährung von Provisionen an Reisevertreter, Grossistenfirmen, Ladengeschäfte und an sogenannte Hotellieferanten ist ebenso eingehend geregelt. Sämtliche Firmen, an welche Provisionen in der Eigenschaft als Kommissions- oder Grossistenvertreter bewilligt werden, sind dem Verbandssekretariat zu melden, nicht aber die Reisevertreter. Das Sekretariat ist ermächtigt zu untersuchen, ob die Voraussetzungen, diese Firmen als sogenannte Grossistenvertreter zu bezeichnen, vorhanden sind, d. h. ob sie tatsächlich den Detailhandel regelmässig beliefern (Art. 18).

Im dritten und letzten Teil des Verkaufsregulativs finden sich als Ergänzung zu den allgemeinen noch einige spezielle Vorschrif-

ten in Bezug auf den Export. So sind die SESK-Mitglieder sowie ihre Verkaufs- und Vertragsfirmen verpflichtet, die festgesetzten Minimalpreise unter Berücksichtigung gewisser in Art. 20 näher umschriebener Vorschriften (Zoll- und Spesenzuschläge) strikte zu beachten. Eine eingehende Normierung ist im Verkaufsregulativ ferner über die Zahlungskonditionen (Art. 21) sowie über die einer vorgeschriebenen Quantitätsabstufung entsprechenden Bezügerrabatte und Provisionen an Vertreter (Art. 22) enthalten. Die Provisionen und Rabatte dürfen nicht an die Kundschaft weitergegeben werden.

Es erübrigt sich, im Rahmen dieser Arbeit näher auf weitere Einzelheiten einzutreten, da sie für die Darstellung und Beurteilung des Verbandes Schweizerischer Emmentaler Schachtelkäsefabrikanten nicht von grundsätzlicher Bedeutung sind. Aus demselben Grunde ist es auch nicht notwendig, die Bestimmungen der letzten Artikel des Verkaufsregulativs (Art. 23 bis 26), die die Stellung der «reinen Vertreter» und der «Vertreter-Selbstkäufer» regeln und Vorschriften enthalten über die «Depots»,[215]) eingehender zu betrachten. Infolge starker Ausnützung des Reklame- und Geschenkbeilagewesens zu Konkurrenzzwecken, sah sich die SESK genötigt, ebenfalls hierüber ein Reglement aufzustellen.

d) *Kontroll- und Strafvorschriften, die Schiedsgerichtsordnung*

Einen wesentlichen Bestandteil der Kartellordnung bilden die Vorschriften über die Ueberwachung der Durchführung, über die Höhe der Konventionalstrafen, über die zu deponierenden Kautionen der Mitglieder und über die Zusammensetzung und das Verfahren des Schiedsgerichtes, welchem jede Uebertretung anzuzeigen ist. Die SESK hat die Bestimmungen über die Kontrolle und die Strafen in den Statuten, Art. 20 ff., niedergelegt. Die Organisation und das Verfahren des Schiedsgerichtes sind in einer speziellen Schiedsgerichtsordnung geregelt.

Für die Verbandsmitglieder und ihre Verkaufs- und Vertragsfirmen, welche die Statuten sowie die Beschlüsse, Vereinbarungen etc. in irgend einer Weise direkt oder indirekt verletzen, sind für jeden einzelnen Widerhandlungsfall folgende Strafen vorgesehen:

---

[215]) Vgl. Kap. 9, S. 96.

1. Konventionalstrafe bis zu 3000 Fr. für jeden einzelnen Widerhandlungsfall.
2. Die Lieferungssperre gegenüber Verkaufs- und Vertragsfirmen, resp. das Lieferungsverbot gegenüber Mitgliederfirmen für das ganze Verkaufsgebiet oder einen Teil desselben.
3. Beantragung der Sperre des verbilligten Rohproduktes bei der Schweizerischen Käseunion auf Grund des mit ihr abgeschlossenen Vertrages.

Die Sperre des verbilligten Rohproduktes hat zu erfolgen, wenn ein Mitglied eine vom Schiedsgericht verhängte Lieferungssperre oder ein Lieferungsverbot nachgewiesenermassen übertritt.

Die Mitglieder des Verbandes sind zum Zwecke der besseren Gewährleistung der Innehaltung der Vorschriften verpflichtet, die ihnen zur Kenntnis gelangenden Uebertretungen dem Sekretariat zu melden. Im weiteren enthält die Kontroll- und Strafordnung der SESK die interessante Bestimmung, dass Kunden, die loyalerweise zur Aufdeckung von Unterbietungen Beweismittel zur Verfügung stellen, weder benachteiligt noch sonstwie belästigt werden dürfen. Ebenso widerspricht es den Statuten, wenn eine wegen Preisunterbietungen eingeklagte Unternehmung die Firma, welche den Verstoss gemeldet hat, denunziert oder beschuldigt. Zuwiderhandlungen werden mit einer Busse bis zu 3000 Fr. geahndet (Art. 21). Den Kontrollen über die Innehaltung der eingegangenen Verpflichtungen haben sich die Mitglieder ohne weiteres zu unterziehen. Sie sind ebenfalls dafür verantwortlich, dass ihre Verkaufs- und Vertragsfirmen die SESK-Bestimmungen durch Vertrag übernehmen. Die Kontrollorgane werden durch den Vorstand gewählt; in Art. 22 der Statuten sind die ihnen zustehenden Funktionen umschrieben. Zur Sicherstellung der Straffolgen aus einem Schiedsgerichtsurteil haben die Verbandsmitglieder sowie ihre Verkaufs- und Vertragsfirmen, wie in Kartellen allgemein üblich, 10 nicht datierte und auf Sicht zahlbar gestellte Eigenwechsel im Totalbetrag von 10 000 Fr. pro Firma zu hinterlegen.

Die Schiedsgerichtsordnung endlich enthält Bestimmungen in Bezug auf die Einleitung des Verfahrens, die Zusammensetzung des Schiedsgerichts, die Wahl der Schiedsrichter, die Ausschlussgründe, das durchzuführende Verfahren und die Urteilsfällung. Im weiteren ist ihm ein Gebührentarif beigegeben.

15. KAPITEL

Volkswirtschaftliche Beurteilung der SESK

Die vorangegangenen Ausführungen über die Vereinbarung zwischen der Schweizerischen Käseunion und der SESK sowie über ihre Organisation und die Verbandsvorschriften zeigen, dass heute die schweizerischen Schachtelkäsefabrikanten in einem straff durchorganisierten Verband zusammengeschlossen sind. In den beiden Kapiteln sind im wesentlichen alle für eine volkswirtschaftliche Beurteilung notwendigen und bedeutsamen Bestimmungen der verbindlichen Verträge und Reglemente dargelegt. An weitere Vereinbarungen, wie zum Beispiel an solche internationaler Natur, ist die schweizerische Schachtelkäseindustrie nicht gebunden, da solche Uebereinkommen betreffend die Schachtelkäsefabrikation, die Aufmachung des Schachtelkäses und den Handel mit diesen Produkten keine bestehen, obschon auf internationalen Konferenzen die Schaffung diesbezüglicher zwischenstaatlicher Konventionen schon mehrmals angeregt worden ist.[216])

a) *Voraussetzungen des kartellistischen Zusammenschlusses*

Der Verband Schweizerischer Emmentaler Schachtelkäsefabrikanten ist nicht aus dem freien Willen der Unternehmer, sondern durch die Intervention der Schweizerischen Käseunion entstanden.[217]) Die vor dem heutigen Kartell gegründeten Verbände erwiesen sich nicht als lebensfähig, da gewisse für einen freiwilligen dauerhaften Zusammenschluss notwendige Voraussetzungen nicht oder noch nicht gegeben waren. Neben dem zu geringen wirtschaftlichen Druck[218]) bildete vor allem ein subjektiver Faktor, die Neigung der Fabrikanten zum Individualismus, d. h. ihr fehlendes Verständnis für solidares Handeln, ein Hindernis für die Kartellierung der Industrie. Nachteilig wirkten sich in dieser Hinsicht zweifellos auch die verschiedenen Grössen und differenzierten Leistungsfähigkeiten der einzelnen Betriebe[219]) sowie ihre stand-

[216]) Festschrift «50 Jahre schweizerische Milchwirtschaft», a. a. O., S. 113 und «Wissenschaftliche Berichte des XI. Milchwirtschaftlichen Weltkongresses in Berlin 1937», Bd. III, S. 3 ff.

[217]) Vgl. Kap. 12, S. 131 ff.

[218]) Vgl. Kap. 12, S. 130.

[219]) Vgl. Kap. 7, S. 72 ff.

örtliche Streuung [220]) aus. Durch einen kartellistischen Zusammenschluss fühlten sich die Kleinbetriebe durch die Grossunternehmungen in vermehrtem Masse bedroht. Im weiteren war die ungleiche Absatzmarktorientierung [221]) der verschiedenen Schachtelkäsefabriken ebenfalls nicht geeignet, eine Konsolidierung der Interessen zu erleichtern. Sehr verbreitet ist in der Kartelliteratur die Ansicht, dass ein genügender Zollschutz erfahrungsgemäss die Kartellbildung erleichtere.[222]) Wir stehen nicht an, diese Auffassung als im allgemeinen richtig anzuerkennen. In dem konkret vorliegenden Fall der Schachtelkäseindustrie vermochte jedoch der vorhandene Schutzzoll [223]) nicht, sich in diesem Sinne positiv auszuwirken. Im Gegenteil sind wir der Ansicht, dass das Auftreten einer ausländischen Konkurrenz auf dem Inlandmarkt eher die wirtschaftliche Voraussetzung zu einem Zusammenschluss geschaffen haben würde. Der relativ grosse, gesicherte und kaufkräftige Inlandmarkt hat sich einer Kartellierung in der schweizerischen Schachtelkäseindustrie gegenüber hemmend ausgewirkt, da er den Fabrikanten «eine absolute oder relative Besserung oder Erhaltung des Ertrages» auf rein individualistische privatwirtschafliche Weise ermöglichte. Das Fehlen eines ausländischen Konkurrenzdruckes zwang die Unternehmer nicht zu solidarem Handeln.

Wenn kurz auf einige Faktoren hingewiesen wurde, die einem kartellistischen Zusammenschluss in der Schachtelkäseindustrie hindernd entgegen standen, so sind demgegenüber auch positive Vorbedingungen zu finden, die nicht zuletzt die allerdings zwangsweise Gründung [224]) des heutigen Verbandes ermöglichten. Einerseits liegen diese Voraussetzungen im Wesen des zu kartellierenden Erzeugnisses selbst begründet, andererseits sind sie ausserhalb der privatwirtschaftlichen Sphäre, d. h. in der herrschenden Gesell-

---

[220]) Vgl. Kap. 5, S. 39 ff.

[221]) Vgl. Kap. 9, S. 91/92.

[222]) *Fretz Max*, «Die Wechselbeziehungen zwischen der modernen Kartellbewegung und der herrschenden Schutzzollpolitik», Diss. Bern 1923; *Feldmann M.*, a. a. O., S. 145; *Liefmann Rob.*, a. a. O., S. 251; *Erni Hans*, «Die Eignung der Schweiz zur Kartell- und Trustbildung», in Schweiz. Zeitschrift für Betriebswirtschaft und Arbeitsgestaltung, Jahrg. 1929, Heft 17, S. 151.

[223]) Vgl. Kap. 9, S. 108.

[224]) Vgl. Kap. 12, S. 131 ff.

schaftsordnung, bezw. in dem dadurch bedingten positiven Recht, in der Gesetzgebung, zu suchen.

Bei denjenigen Produkten, deren Charakter eine gleichförmige Massenproduktion oder eine typisierte Erzeugung ermöglicht, besteht eine besondere Kartellierungsfähigkeit. «Jene Waren, die in wenigen Typen und Sorten auf den Markt gebracht werden, die stets und immer wieder in den gleichen Qualitäten auf dem Markte nachgefragt werden, und die von Modeschwankungen und Geschmacksänderungen nicht abhängen, jene Waren, bei denen eine individualisierte Behandlung (der Ware und des Kunden) nicht in Frage kommt, deren Herkunft dem Abnehmer gleich bleiben kann, deren Kosten mehr oder weniger stabil sind und deren Preise sich einheitlich festsetzen lassen, solche Waren, typische Massengüter bezw. weitgehend typisierte Güter, seien es Rohstoffe, Zwischen- oder Fertigprodukte, sind für die Kartellierung besonders geeignet.»[225]) Gemäss dieser unseres Erachtens zutreffenden Umschreibung der ausgesprochen kartellierungsfähigen Produkte muss zweifelsohne auch der Schachtelkäse als geeignet angesprochen werden, Gegenstand von Kartellvereinbarungen zu sein, denn er ist «in Stoff, Form, Aufmachung und Verpackung standardisierte und vertretbare Handelsware».[226]) Ein gewisses Mass von Vertretbarkeit der zu kartellierenden Ware, welche darin besteht, dass gleiche Mengen als gleichwertig gelten, weil die Beschaffenheit als gleich vorausgesetzt wird, ist unbedingt erforderlich.[227])

Als zweite kartellfördernde Voraussetzung ist die Gesetzgebung zu erwähnen. Ein besonderes Kartellgesetz besteht in der Schweiz nicht, obschon sein Fehlen schon oft als Mangel empfunden worden ist.[228]) Die Bildung von Kartellen ist trotz Art. 31 der Bundesverfassung ohne weiteres zulässig,[229]) so dass in dieser Hinsicht die Bedingungen für einen verbandlichen Zusammenschluss günstige

[225]) *Saitzew M.*, «Aktuelle Organisationsprobleme der Industrie», in Schweizer Schriften für rationelles Wirtschaften, Nr. 7, Zürich 1928, S. 135.

[226]) *Stüssi David*, «Die Standardisierung milchwirtschaftlicher Erzeugnisse in der Schweiz», Diss. Bern 1932, S. 161.

[227]) *Gruntzel J.*, a. a. O., S. 34.

[228]) Vgl. Kap. 13, S. 138; weiter *Gysin A.*, «Ein Kartell- und Trustgesetz für die Schweiz», Bern 1936.

[229]) Vgl. *Erni Hs.*, a. a. O., S. 152 und *Feldmann M.*, a. a. O., S. 52 und S. 138/139.

und vollständig sichere waren. Wir stossen in diesem Zusammenhang auf das schon vielfach erörterte Problem, «dass die tatsächliche wirtschaftliche Entwicklung und Struktur nicht mehr dem Sinn und Inhalt des Verfassungsrechtes entspricht».[230]) Obschon der Verfassungsartikel 31 die Freiheit des Handels und Gewerbes ganz allgemein gewährleistet, wird in dem Zeitpunkt, da ein Kartell das Monopol in einem bestimmten Wirtschaftszweig erreicht, «die Handels- und Gewerbefreiheit in diesem Erwerbszweig tatsächlich ausgeschaltet, und von der Gewährleistung einer solchen Freiheit im eigentlichen Sinne des Wortes kann nicht mehr gesprochen werden. Man steht demnach vor der auffallenden Tatsache, dass die privatwirtschaftliche Ausschaltung der Handels- und Gewerbefreiheit von der Verfassung, welche diese Freiheit gewährleistet, erlaubt und ermöglicht wird».[231]) Eine eingehende Behandlung dieser Fragen juristischer Natur fällt begreiflicherweise nicht in den Rahmen der vorliegenden Arbeit. Wir erachteten es immerhin im vorliegenden Zusammenhang als von Interesse, auch mit einigen Literaturangaben,[232]) darauf hinzuweisen.

b) *Die wirtschaftliche Struktur der SESK*

Dieser Abschnitt ist der Untersuchung der wirtschaftlichen Struktur der SESK gewidmet, d. h. der Erörterung der Frage, welcher Art und Form des wirtschaftlichen Unternehmerzusammenschlusses die juristische Person der Genossenschaft dient. In unseren Ausführungen haben wir bis dahin ganz allgemein von der SESK als von einem Kartell gesprochen, ohne uns objektiv Rechenschaft davon zu geben, ob im vorliegenden konkreten Fall der Verbandsbildung ein Kartell im wirtschaftswissenschaftlichen Sinne gegeben ist. Eine Klarstellung dieser Frage scheint umso notwendiger zu sein, als in Bezug auf die Verwendung eindeutiger Begriffe eine grosse Verwirrung besteht. So ist die SESK nicht nur

---

[230]) *Feldmann M.*, a. a. O., S. 7.

[231]) *Feldmann M.*, a. a. O., S. 59.

[232]) *Zoelly Charles*, «Die rechtliche Behandlung der Kartelle in der Schweiz», Diss. Zürich 1916, S. 24 ff.; *Feldmann M.*, a. a. O.; *Tapernoux B.*, «Les cartels», Diss. Lausanne 1929, S. 69 ff.; *Brunner H.*, «Zwangskartelle», Zürich 1937, S. 12 ff.; *Haussmann Fr.*, «Konzerne und Kartelle im Zeichen der Wirtschaftslenkung», Zürich 1938, S. 220 ff. u. a.

als Kartell, sondern sehr oft auch als Syndikat und Trust bezeichnet worden.[233])

Die Wirtschaftswissenschaft ist an der herrschenden Unklarheit in Bezug auf die begriffliche Umschreibung dieser wirtschaftlichen Gebilde nicht ohne Schuld, denn die in der Fachliteratur zu findende Mannigfaltigkeit allein an Kartelldefinitionen hat wesentlich zu diesem Umstand beigetragen. Grischott[234]) erwähnt, dass zum Beispiel Hirsch schon im Jahre 1903 in seinem Buch «Die rechtliche Behandlung der Kartelle» etwa 30 Definitionen aufzählte. Seither ist diese Zahl noch wesentlich vergrössert worden, zweifellos nicht im Interesse einer Klärung des Problems. Sehr oft sind Schriftsteller in den methodologischen Fehler verfallen, in dem Worte «Kartell» nicht nur eine unverbindliche Bezeichnung für ein noch unbestimmtes Objekt zu sehen, sondern einen Begriff, durch den das Objekt selbst bereits eindeutig bestimmt oder bestimmbar sei. Diese Autoren haben übersehen, dass das Gebilde, das sie als Kartell bezeichnen, als ein Komplex reichhaltig verschlungener und vielgestaltiger Beziehungen von Interessen und Handlungen, von Einrichtungen usw. begrifflich nicht eindeutig erfasst, weder eindeutig definiert, noch — wegen seiner Kompliziertheit und Mannigfaltigkeit — völlig erschöpfend beschrieben werden kann.[235]) Man muss sich immer vor Augen halten, dass alle Begriffe relative, willkürliche Gedankengebilde sind, abhängig von bestimmten leitenden Gesichtspunkten. Infolgedessen konnte Grischott schreiben: «Trotzdem die Definition des Kartellbegriffs von Liefmann allgemein grosse Beachtung gefunden hat, sei darauf hingewiesen, dass ein speziell auch juristisch verwertbarer Kartellbegriff überhaupt nicht besteht.»[236]) Eine vom juristischen Zweckgesichtspunkt aus erfolgende begriffliche Umschreibung des Gebildes Kartell wird eben anders lauten als eine vom volkswirt-

---

[233]) Vgl. z. B. Zentralverband Schweiz. Milchproduzenten, «Milchverbände, Käseunion, Schachtelkäseindustrie», Bern 1935, S. 18; Festschrift «50 Jahre schweizerische Milchwirtschaft», a. a. O., S. 205; B.G.E. 62, II, S. 276; «Bund», Jahrg. 1935, Nr. 14 u. a.

[234]) *Grischott G.*, «Die Entwicklung des Kartellrechts in der Schweiz», Zürich 1932, S. 10.

[235]) Vgl. z. B. die von *Passow R.*, «Kartelle», Jena 1930, S. 9 ff. versuchte «eindeutige» Erfassung der Wesensmerkmale seines Kartellbegriffes.

[236]) *Grischott G.*, a. a. O., S. 11.

schaftlichen Standpunkt aus festgelegte,[237]) und sie wird ebenso verschieden sein von einer betriebswirtschaftlichen Definition. Wir wollen nun aber unsere weiteren Betrachtungen nicht etwa im «luftleeren Raum» weiterführen und einen neuen «idealen» Begriff von der wirtschaftlichen Erscheinung Kartell zu konstruieren versuchen, sondern uns an die von der Wissenschaft gegebenen Definitionen halten.

Wie oben erwähnt, ist eine der bekanntesten und in der neuen Literatur vielfach anzutreffende Definition des Kartells diejenige von Liefmann,[238]) die wie folgt lautet: «Kartelle sind freie Vereinbarungen oder Verbände zwischen selbständig bleibenden Unternehmern derselben Art zum Zwecke monopolistischer Beeinflussung des Marktes.» Weitere zum Teil ähnliche Kartelldefinitionen sind bekannt von Lehnich, Weber Adolf, Passow R., Gruntzel J. und andern mehr,[239]) auf die aber nicht näher eingetreten werden soll, denn diese Autoren «verwechseln den Zweck eines Kartells mit dem Mittel, durch welches der erwähnte Zweck erreicht werden kann»,[240]) wie Marbach unseres Erachtens richtig bemerkt. Lehnich gibt sogar eine Definition, «die an allem Wesentlichen der Kartelle vorbeigeht. Er inhaliert ihnen einen Zweck, der als Zweck nicht existiert. Die Regelung des Marktes ist doch sicher nicht der Zweck eines Kartelles ... Wohl kommt eine Regelung des Marktes zustande, aber diese Regelung ist, gleich wie die monopolistische Marktbeherrschung Liefmanns, nur Mittel zum Zweck, ja vielleicht nicht einmal Mittel wie das monopolistische Streben, sondern nur Begleiterscheinung.»[240]) Es liegt deshalb im Interesse einer eindeutigen wissenschaftlichen Abklärung des Problems, «die namentlich in der Schweiz bis dahin fast allgemein akzeptierte Liefmannsche Kartelldefinition durch eine umfassendere, Zweck und Mittel nicht verwechselnde, zu ersetzen».[241]) Unter Berücksichtigung dieser Momente hat Marbach in seinem Werk «Kartelle, Trusts und Sozial-

[237]) Vgl. *Naegeli Ed.*, «Die Doppelgesellschaft», Bd. I, Zürich/Berlin 1936, S. 38 ff.

[238]) *Liefmann R.*, a. a. O., S. 9.

[239]) *Passow R.*, a. a. O., S. 2 ff.; *Gruntzel J.*, a. a. O., S. 33; *Brunner Hanspeter*, a. a. O., S. 4; *Haussmann Fr.*, «Die wirtschaftliche Konzentration an ihrer Schicksalswende», Basel 1940, S. 96 ff. u. a.

[240]) *Marbach Fr.*, a. a. O., S. 96.

[241]) *Marbach Fr.*, a. a. O., S. 97.

wirtschaft», Seite 97, eine erste Kartelldefinition aufgestellt, die er aber später, um eventuell sich ergebende Missverständnisse zu beseitigen, zu Gunsten derjenigen der Eidg. Preisbildungskommission fallen lässt.[242]) Die Preisbildungskommission definiert das Kartell folgendermassen: «Als Kartell betrachten wir diejenigen Organisationen, die sich ergeben, wenn Unternehmer gleicher oder sich ergänzender Branchen auf vertraglichem Wege Bindungen eingehen, welche den Zweck haben, die Preisbildung direkt oder indirekt im Sinne einer absoluten oder relativen Besserung des Ertrages zu beeinflussen.»[243]) Zweifellos wäre es sowohl aus praktischen Gründen als auch im Interesse einer Vereinheitlichung der wissenschaftlichen Auffassung des Kartellbegriffs zu begrüssen, wenn allgemein, zum mindesten jedoch im schweizerischen Schrifttum, diese Definition anerkannt und Eingang finden würde.

Wenn wir uns nun die im Kapitel 14 dargestellte Organisation und die Verbandsvorschriften der SESK noch einmal vor Augen führen und auf die in obenstehender Umschreibung des Kartells festgelegten Wesensmerkmale hin untersuchen, so ist unschwer festzustellen, dass der Verband Schweizerischer Emmentaler Schachtelkäsefabrikanten als ein Kartell zu betrachten ist. Obschon die Vertragsbindungen der SESK ursprünglich den Zweck verfolgten, einem Ertragszerfall entgegenzuwirken, so widerspricht dies nicht der Kartelldefinition.[244]) Somit ist ein Kartell vorhanden. Da sich die Unternehmer der Schachtelkäseindustrie nur im Rahmen eines Kartellvertrages gebunden haben und keine finanzielle, bezw. kapitalmässige Zusammenfassung zu einer Wirtschaftseinheit in Form einer Fusion etc. vorliegt, die Fabrikanten somit grundsätzlich selbständig bleiben,[245]) geht es nicht an, von der SESK als von einem Trust zu sprechen.[246])

Sehr oft ist die SESK auch als Syndikat bezeichnet worden.[247]) Der Brauch, einen Kartellverband als solchen Syndikat zu nennen,

---

[242]) *Marbach Fr.*, «Ueber das Kartell...», a. a. O., S. 7 ff.

[243]) Eidg. Preisbildungskommission, «Kartelle und kartellartige Abmachungen in der schweizerischen Wirtschaft», Heft I, Bern 1937, S. 6.

[244]) Eidg. Preisbildungskommission, a. a. O., S. 6.

[245]) *Marbach Fr.*, «Kartelle, Trusts...», a. a. O., S. 106, 107, 334.

[246]) Vgl. *Liefmann R.*, a. a. O., S. 344 ff.; *Gruntzel J.*, a. a. O., S. 43 u. a.

[247]) Vgl. Anmerkung 233, S. 156.

ist weitgehend üblich und «die Bezeichnung Syndikat hat sich eingebürgert für solche Kartelle, die den Geschäftsabschluss mit den Abnehmern (oder Lieferanten) nicht mehr den einzelnen Mitgliedern überlassen, sondern diese Geschäftsabschlüsse durch eine zentrale Geschäftsstelle erledigen».[248]) Liefmann bezeichnet demgegenüber das bei Kartellen höherer Ordnung, d. h. bei den sogenannten Verteilungskartellen in der Regel vorhandene besondere Organ, nämlich die Verkaufsstelle, welche die Verteilung der Gewinne, der Nachfrage oder des Angebots zu besorgen hat, als Syndikat.[249]) Diese zwei, in ihrer verschiedenen Auffassung beide in der Literatur weitgehend üblichen Syndikatsbegriffe, sind unseres Erachtens entweder methodologisch nicht logisch begründet oder inhaltlich, in Beziehung zum Tatbestand, nicht vollständig. Die von Passow und anderen Autoren[250]) vertretene Ansicht, bei Erreichung einer gewissen Intensität in der Organisation des Zusammenschlusses, an Stelle des Begriffes Kartell denjenigen Syndikat zu verwenden, scheint uns eine willkürliche zu sein, denn der Intensitätsgrad der Organisation kann zweifelsohne kein Kriterium bilden, um einen neuen Begriff einzuführen. Syndikat und Kartell so verstanden, sind nicht zwei grundsätzlich verschiedene Gebilde, denn in ihrem Wesen und in der Zielsetzung sind sie analoge Erscheinungen, festgehalten in dem auf Seite 158 niedergelegten Begriff. Somit kann man unseres Erachtens nicht einen verbandlichen Zusammenschluss höherer Ordnung, wie die SESK, als solchen Syndikat benennen. Die Liefmannsche Auffassung, die in dem Syndikat ein Kartellorgan mit wirtschaftlichen Funktionen sieht, scheint uns in dieser Hinsicht die richtige zu sein. Zweifellos setzt das Syndikat das Bestehen eines Kartells voraus.[251]) Jedoch ist die Liefmannsche Umschreibung in materieller Hinsicht zu eng gefasst, denn «das Syndikat ... hat sich nicht unter allen Umständen nur mit Verteilungsfunktionen zu befassen. Sehr oft ... trägt das Syndikat den Charakter einer Kontrollstelle. Daneben erscheint es quasi als das aussenpolitische Amt des Kartells, als zentrale Fürsprachestelle

---

248) *Passow R.*, a. a. O., S. 36.
249) *Liefmann R.*, a. a. O., S. 41.
250) *Nägeli Ed.*, a. a. O., S. 66.
251) Vgl. *Marbach Fr.*, a. a. O., S. 127.

der Kartellmitglieder»[252]) ihren wirtschaftlichen Kontrahenten und den Behörden gegenüber. Unter diesen Kriterien betrachtet, zeigt sich, dass die Geschäftsstelle der SESK ausgesprochenen Syndikatcharakter trägt. Weitgehend wird in der Literatur auf den Standpunkt Liefmanns abgestellt, «dass der Kartellbegriff sich nur auf die Unternehmen als Verkäufer bezieht»,[253]) und infolgedessen und konsequenterweise werden auch die Funktionen der Kartellorgane, der Syndikate, als nur in dieser Richtung hin gehend beschrieben. Auf eine erste in der Umschreibung zu berücksichtigende und notwendig vorzunehmende Erweiterung des Syndikatsaufgabenkreises ist oben hingewiesen. Am Beispiel der SESK lässt sich nun deutlich erkennen, wie ausserordentlich schwer es fällt, die mannigfaltigen wirtschaftlichen Erscheinungen in eine klare Systematik einzuordnen, denn im Widerspruch zu der oben dargelegten herrschenden Auffassung,[254]) stellt die Geschäftsstelle der SESK als Syndikat auch eine gemeinschaftliche Einkaufsstelle für das Rohprodukt dar.[255]) Es scheint uns aber, dass man dieses Moment mit dem Wesen des Kartells vereinbaren und es in den Funktionenbereich des Syndikats aufnehmen kann,[256]) denn auch auf diesem Wege wird es vertraglich zusammengeschlossenen Unternehmern gleicher oder sich ergänzender Branchen möglich sein, «die Preisbildung... indirekt im Sinne einer absoluten oder relativen Besserung des Ertrages zu beeinflussen».[257]) Der Tatbestand, wo auf den selbständigen Einkauf des Rohmaterials zu Gunsten eines einheitlichen gemeinsamen Einkaufs verzichtet wird, wird vor allem dort gegeben sein, wo auch der Verkauf dieses Rohmaterials in den Händen einer wirtschaftlich konzentrierten Macht liegt (z. B. Laibkäseverkaufsmonopol der Schweiz. Käseunion).

---

[252]) *Marbach Fr.*, a. a. O., S. 126.

[253]) *Marbach Fr.*, a. a. O., S. 98.

[254]) Vgl. *Marbach Fr.*, a. a. O., S. 126; *Liefmann R.*, a. a. O., S. 14 u. 47; *Gruntzel J.*, a. a. O., S. 41; u. a.

[255]) Die Geschäftsstelle der SESK ist Ankaufsstelle für den Laibkäse und zwar in der Weise, dass sie den Bedarf der Mitglieder feststellt und dann auf Grund der Kenntnis der Totalnachfrage mit der Käseunion über die Preise und Einkaufsmodalitäten verhandelt, s. Kap. 13, S. 134 ff.

[256]) Vgl. *Passow R.*, a. a. O., S. 72 ff.

[257]) Vgl. Kap. 15, S. 158.

In der wissenschaftlichen Fachliteratur werden die Kartelle ihrer wirtschaftlichen Natur, ihrem Charakter und Zweck nach in verschiedene einzelne Typen gruppiert. Die grundlegende systematische Einteilung hat auf diesem Gebiet Liefmann geschaffen.[258]) Für die nachfolgende kurze Analyse der Kartellform des Verbandes Schweizerischer Emmentaler Schachtelkäsefabrikanten halten wir uns an die Systematik von Marbach, die sich an diejenige von Liefmann anlehnt.[259]) Es kann an dieser Stelle nicht die Aufgabe sein, auf diesen Problemkomplex, der in der Kartelliteratur schon eingehend und reichlich erörtert worden ist,[260]) einzutreten. Die Untersuchung der SESK nach ihrer Kartellform hin soll höchstens einen weiteren Beweis dafür erbringen, «dass eine systematische Gruppierung der Kartelle ... nur der bessern Uebersicht»[261]) und des bessern Verständnisses wegen erfolgen darf. Die Formen und Mittel der Kartellierung sind so mannigfaltig, dass zwischen den Kartellen niederer Stufe[262]) und den höher entwickelten, mitunter äusserst komplizierten Gefügen der Kartelle mit Syndikatsstelle (SESK), eine fast ununterbrochene Reihe von Zwischenstufen besteht. Dementsprechend gibt es auch im praktischen Leben wenige Kartelle, die sich einigermassen gleichen, denn «die Wirklichkeit... ist viel phantasievoller als die menschliche Systematik».[263]) Infolgedessen ist jedes Kartell als «Individualität» zu betrachten und danach zu beurteilen.

Marbach unterscheidet folgende vier Grundformen:[264])

1. Konditionenkartell;
2. Preiskartell;
3. Gebietskartell;
4. Produktionskartell.

Diese vier Formen sind zur Bewertung der SESK nach ihrem Kartellcharakter hin zu verwenden. In Bezug auf den materiellen In-

---

258) *Liefmann R.*, a. a. O., S. 39 ff.

259) *Marbach Fr.*, a. a. O., S. 125 ff.

260) Vgl. *Marbach Fr.*, a. a. O., S. 127 ff.; *Liefmann R.*, a. a. O., S. 39 ff.; *Gruntzel J.*, a. a. O., S. 34 ff.; *Saitzew M.*, a. a. O., S. 106 ff.; *Feldmann M.*, a. a. O., S. 24 ff.; *Freuler A.*, «Ueber Kartelle und Trusts», Basel 1930, S. 5 ff.

261) *Marbach Fr.*, a. a. O., S. 123.

262) *Liefmann R.*, a. a. O., S. 41.

263) *Marbach Fr.*, a. a. O., S. 123.

264) *Marbach Fr.*, a. a. O., S. 125.

halt der vertraglichen Kartellvereinbarungen, der in dieser Beziehung massgebend ist, sei auf die Ausführungen über die Organisation und die Verbandsvorschriften der SESK in Kapitel 14 verwiesen.

Die im Verkaufsregulativ niedergelegten Normen in Bezug auf die Verkaufskonditionen [265]) deuten auf ein *Konditionenkartell* hin, «denn ein Konditionenkartell ist dann vorhanden, wenn die vertragschliessenden Unternehmen sich gegenseitig verpflichten, die Verkaufs- bezw. Lieferungskonditionen gleicherweise zu handhaben».[266]) Verbunden damit sind nun in demselben Regulativ die Merkmale eines *Preiskartells* — eine «Einschränkung der Freiheit der Preisgestaltung»[267]) — zu finden.[268]) Vorschriften in Bezug auf die Lenkung des Warenabsatzes in geographischer Hinsicht sind in den Kartellverträgen der SESK nicht vorhanden, so dass die Kartellform des Gebietskartells wegfällt. Dagegen lassen die im Regulativ über die Qualitätsanforderungen niedergelegten Bestimmungen über die Einschränkungen der Freiheit betreffend die Art des herzustellenden Produktes und die zum Teil vorhandene quantitative Produktionsregulierung,[269]) auf ein *Produktionskartell*[270]) schliessen. Diese kurze Darstellung zeigt im vorliegenden Fall eine weitgehende Kartellkombination. Eine Kumulation der vertraglichen Vereinbarungen ist deshalb notwendig, weil nicht ein einfaches, sondern nur ein solches Kartell wirksam sein kann, das die vertragliche Bindung mehrerer solcher Vereinbarungen zugleich und nebeneinander enthält.

Zum Schluss dieses Abschnittes sei noch kurz eine Frage behandelt, die mit der Entstehung des Kartells zusammenhängt. Der heute existierende Verband Schweizerischer Emmentaler Schachtelkäsefabrikanten ist durch die Intervention der Schweizerischen Käseunion, also durch Zwang, entstanden.[271]) Haben wir nun in diesem Fall von der SESK als von einem *Zwangskartell* zu spre-

---

[265]) Vgl. Kap. 14, S. 147 ff.
[266]) *Marbach Fr.*, a. a. O., S. 127.
[267]) *Marbach Fr.*, a. a. O., S. 145 ff.
[268]) Vgl. Kap. 14, S. 147 ff.
[269]) Vgl. Kap. 14, S. 143 ff.
[270]) *Marbach Fr.*, a. a. O., S. 162 ff.
[271]) Vgl. Kap. 12, S. 131/132.

chen?[272]) Nach der herrschenden Auffassung und nach unserem Erachten berechtigter Weise nicht, denn ein Zwangskartell ist ein durch den *Staat* erzwungenes Kartell.[273]) Zudem umfasst das vorliegende Gebilde sämtliche wirtschaftlichen Wesensmerkmale des Kartells,[274]) somit spielt in wirtschaftlicher Hinsicht, und nur um diese handelt es sich hier, das Moment des Zwanges keine Rolle. Wir haben es mit einem juristischen Problem zu tun, infolgedessen hat hier die rechtswissenschaftliche Untersuchung einzusetzen.

c) *Auswirkungen des Kartells, Schlussbetrachtung*

Diesen letzten Teil unserer Arbeit abschliessend und kurz zusammenfassend können wir festhalten, dass der Verband Schweizerischer Emmentaler Schachtelkäsefabrikanten ein straff und eingehend durchorganisiertes Kartell ist, ein Kartell höherer Ordnung, versehen mit einer zentralen Syndikatsstelle. Das Syndikat hat sich nicht nur mit Verteilungs- und Kontroll-, sondern auch mit Einkaufsfunktionen zu befassen. Der Verband der Schachtelkäsefabrikanten lässt sich seiner Form nach nicht in eine bestimmte, systematische Kartellgruppe eingliedern, sondern er verkörpert eine Kombination der Konditionen-, Preis- und Produktionskartelltypen.[275]) Die SESK als Kartell dient, wie die meisten dieser wirtschaftlichen Gebilde, der Erhaltung der Substanz [276]) (angelegtes Kapital) und der absoluten oder relativen Besserung des Ertrages

---

[272]) Vgl. Eidg. Preisbildungskommission, Heft IV, 1939, a. a. O., S. 28.

[273]) Vgl. *Brunner H.*, a. a. O., S. 48 ff.; *Passow R.*, a. a. O., S. 100 ff.; *Gruntzel J.*, a. a. O., S. 48 ff.; *Schiff A.*, «Untersuchung über Beziehungen zwischen Planwirtschaft und Kartell», Diss. Basel 1936, S. 12; *Nägeli Ed.*, a. a. O., S. 98 ff.

[274]) Vgl. Kap. 15, S. 158 ff.

[275]) Nach Abschluss der vorliegenden Abhandlung ist in der Festgabe für F. Mangold, «Schweizerische Wirtschaftsfragen», Basel 1941, von *F. Marbach* ein Aufsatz über «Das Konditionenkartell» erschienen. Hierin kreiert der Autor den neuen Begriff des «Konditionen- und Verkaufskostenkartells», bezw. des «Konditionen-, Verkaufskosten- und Verkaufsmodalitätenkartells» und führt in diesem Zusammenhang als Beispiel gewisse Vorschriften der SESK an (vgl. Kap. 14, S. 145 der vorliegenden Arbeit). Des interessanten Inhalts dieser Abhandlung und der Aufdeckung neuer Gesichtspunkte wegen schien uns an dieser Stelle ein nachträglicher Hinweis noch berechtigt und notwendig zu sein.

[276]) *Marbach Fr.*, «Ueber das Kartell...», a. a. O., S. 46.

durch das Mittel der Beeinflussung der Preisbildung.[277]) Diese Aufgabe hat die SESK in einer doppelten Hinsicht zu erfüllen, nämlich direkt in Bezug auf die Schachtelkäseindustrie, indirekt in Bezug auf die Milchwirtschaft (Milchpreisstützung), wie im I. Teil dieser Arbeit näher dargelegt worden ist.[278])

Ueber gewisse Auswirkungen sekundärer Natur des kartellistischen Zusammenschlusses ist es nicht möglich, mehr als nur einige allgemeine Hinweise zu geben. Sie sind in der Literatur zum Teil schon weitgehend erörtert worden.[279]) Die durch die Kartellorganisation geschaffenen einheitlichen Absatzverhältnisse auf dem Schachtelkäsemarkt haben für die Unternehmungen selbst zweifellos manche Vorteile gebracht. Sie ermöglichen ihnen zum Beispiel eine zuverlässigere und langfristigere Kalkulation und Disposition im Betrieb als früher. Durch die Einschränkung der vielerlei Produktformate, Verpackungsarten usw. ist eine Vereinfachung und Rationalisierung der Produktion und des Absatzes und damit im Zusammenhang stehend eine Reduktion der Fabrikationskosten und der Verkaufsspesen erreicht worden. Die durch die Verbandsvorschriften geförderte Standardisierung des Produkts lässt in vermehrtem Masse die Vorteile der Massenproduktion zur Geltung kommen. Den Kartellen gegenüber ist oft der Vorwurf erhoben worden, dass sie den technischen Fortschritt hemmen.[280]) Demgegenüber stellt jedoch Marbach fest,[281]) dass es im allgemeinen so sei, dass die Kartelle den technischen Fortschritt nicht hindern. Beobachtungen in der Schachtelkäseindustrie haben auch tatsächlich gezeigt, dass von einem Stillstand unter dem Einfluss des Kartells,[282]) schon aus Konkurrenzerwägungen der Fabrikanten, nicht die Rede sein kann. Ein weiterer Vorteil ist den einzelnen Schachtelkäseunternehmungen aus dem kartellistischen Zusammenschluss darin erwachsen, dass er ihnen vertragliche Vereinbarungen mit der Schweizerischen Käseunion ermöglichte, wodurch ihnen die

---

[277]) Vgl. Kap. 15, S. 158.

[278]) Vgl. Kap. 3. S, 26.

[279]) Vgl. *Marbach Fr.*, a. a. O., S. 191 ff.; *Liefmann R.*, a. a. O., S. 62 ff.; *Gruntzel J.*, a. a. O., S. 54 ff. u. a.

[280]) *Liefmann R.*, a. a. O., S. 107 ff.; *Kleinwächter Fr.*, a. a. O., S. 150.

[281]) *Marbach Fr.*, a. a. O., S. 198 ff.

[282]) Vgl. *Saitzew M.*, a. a. O., S. 144.

Rohstoffversorgung gesichert wurde und alle Fabrikanten zu gleichen Preisen beliefert werden. Gleichzeitig kamen sie in den Genuss gewisser Einsparungen durch den Einkauf im grossen Masstab.[283])

Das Kartell der Schachtelkäseindustrie zeigt sich jedoch als nicht nur im Interesse der Beteiligten allein, sondern auch als im Interesse der Konsumenten liegend. Eine kartellierte Industrie nutzt oft zum Schaden der letzten Konsumenten ihre Monopolstellung zur Ueberhöhung der Produktenpreise aus.[284]) Dass in dieser Hinsicht in der Schachtelkäseindustrie kein Missbrauch der Kartellmacht vorliegt, hat die früher erwähnte Untersuchung der Eidg. Preiskontrollstelle [285]) ergeben. Leitmotiv der Kartellbildung war eben nicht die Erzielung höherer Gewinne durch preisliche Ausnützung des erlangten Monopols, sondern lediglich die Erhaltung der gefährdeten Industrie.[286]) Es ist deshalb höchst wahrscheinlich, dass der Kartellpreis für Schachtelkäse kaum erheblich vom Preise des freien Marktes abweicht. Zudem wacht heute die Eidg. Preiskontrolle darüber, dass jedenfalls offenkundige Missbräuche verhütet werden. — Dass die Kartellbildung nicht zu einer Verschlechterung der angebotenen Warenqualität führen müsse, legt Marbach in eingehender Weise dar.[287]) Wie vorteilhaft sich die Kartellbildung in der Schachtelkäseindustrie in dieser Hinsicht für die Konsumenten auswirkte, wurde früher schon erwähnt.[288]) Das in der Fachliteratur oft erörterte Problem, «dass die Kartelle die Tendenz haben, das Ausland auf Kosten der inländischen Konsumenten zu begünstigen»[289]) (Dumping) spielt, soweit wir feststellen konnten, in der Schachtelkäseindustrie keine Rolle.

Vielfach kann die Preispolitik eines Kartells zur Entstehung von Aussenseiterbetrieben führen. Der Behandlung dieser Frage haben sich die Kartellschriftsteller eingehend angenommen, da sie doch nicht nur volkswirtschaftlich allgemein von Bedeutung ist,

---

[283]) Vgl. Kap. 13, S. 139.

[284]) *Liefmann R.*, a. a. O., S. 127 ff.

[285]) Vgl. Kap. 7, S. 77.

[286]) SESK-Bericht 1935.

[287]) *Marbach Fr.*, a. a. O., S. 191 ff.

[288]) Vgl. Kap. 6, S. 64/65.

[289]) *Kleinwächter Fr.*, a. a. O., S. 150; vgl. hiezu *Marbach Fr.*, a. a. O., S. 288 ff.; *Liefmann R.*, a. a. O., S. 144 ff.; *Gruntzel J.*, a. a. O., S. 63 ff.

sondern auch wirtschaftswissenschaftlich und juristisch grosses Interesse beansprucht.[290]) Heute stellt die SESK eine aussenseiterfreie Kartellorganisation dar, die jedoch gleich am Anfang ihrer Gründung mit aussenstehenden Unternehmern zu kämpfen hatte, die glaubten, bei freier Konkurrenz auch bestehen zu können oder hofften, neben dem Kartell ihre persönlichen Interessen besser wahren zu können als in ihm. Bald danach traten diese Fabrikanten jedoch auch dem Kartell bei, und wie uns von dieser Seite versichert worden ist, haben sie den eingeschlagenen Weg nicht bereut. Eine eingegangene Verpflichtung verbietet es, näher auf diese Angelegenheit einzutreten. Infolge der von der SESK betriebenen Preispolitik ist die Spanne zwischen dem wirklichen Marktpreis und dem für rationell arbeitende Fabriken möglichen Verkaufspreis zweifellos nicht so gross, dass sie zur Gründung von Aussenseiterbetrieben anregen könnte.

Der Behandlung des weiteren interessanten Problems Kartell und Arbeiter können wir uns nicht zuwenden, da eine unmittelbare Wechselwirkung zwischen dem Verband der schweizerischen Schachtelkäseindustrie und der sozialen Lage ihrer Arbeiterschaft nicht feststellbar ist; auch sind allgemeine Erörterungen zu dieser Frage in der Literatur [291]) in reicher Zahl vorhanden. Auf eine schädigende Wirkung der Kartellbildung lässt eine von uns durchgeführte Untersuchung über die sozialen Verhältnisse [292]) nicht schliessen, im Gegenteil ist als Folgeerscheinung eher eine günstige Beeinflussung der Arbeitslöhne [293]) und eine grössere Stetigkeit in der Arbeitsgelegenheit zu vermuten.

Die SESK ist zu einer unentbehrlichen Organisation für die schweizerische Schachtelkäseindustrie geworden,[294]) und vor allem

---

[290]) Vgl. *Marbach Fr.*, a. a. O., S. 263 ff.; *Liefmann R.*, a. a. O., S. 91 ff.; *Saitzew M.*, a. a. O., S. 131; *Freuler A.*, a. a. O., S. 10 ff.; *Marbach Fr.*, «Ueber das Kartell...», a. a. O., S. 31 ff.; *Brunner Hanspeter*, a. a. O., S. 6 ff.; *Feldmann M.*, a. a. O., S. 58 ff.; Eidg. Preisbildungskommission, «Zementerzeugung und Zementhandel in der Schweiz», Veröffentlichung Nr. 4, Bern 1929.

[291]) Vgl. *Utsch O.*, «Kartelle und Arbeiter», Berlin 1911; *Liefmann R.*, a. a. O., S. 99 ff.; *Marbach Fr.*, «Kartelle, Trusts...», a. a. O., S. 236 ff.; *Gruntzel J.*, a. a. O., S. 66 ff.; *Saitzew M.*, a. a. O., S. 145 ff. u. a.

[292]) Vgl. Kap. 8, S. 83 ff.

[293]) Vgl. *Saitzew M.*, a. a. O., S. 145; *Marbach Fr.*, a. a. O., S. 237.

[294]) SESK-Jahresbericht 1938.

in den gegenwärtigen Kriegszeiten zeigt sich eine solche Institution als unerlässlich. Würde sie nicht schon bestehen, so müsste sie unter dem Drucke der Verhältnisse zweifellos geschaffen werden. Einen Beleg dafür bildet die Tatsache, dass dem Kartell im Einverständnis mit dem Eidg. Volkswirtschaftsdepartement und der Sektion für Milch und Milchprodukte die Durchführung der kriegswirtschaftlichen Aufgaben überbunden werden konnte, wodurch sich die Gründung eines sogenannten Kriegswirtschaftssyndikates erübrigte. Heute bilden die Kartelle notwendige Organe des Wirtschaftskörpers, die im Wirtschaftsleben unentbehrliche Funktionen zu erfüllen haben. Damit wachsen sie über die Fragestellung hinaus, ob und inwieweit diese Gebilde in der Wirtschaftsentwicklung zu begrüssen sind und ob ihre weitere Fortentwicklung und Ausbreitung gefördert oder gehemmt werden solle.

Literaturverzeichnis

1. Milchwirtschaftliche Literatur

Altrock, W. von: «Milchwirtschaft und Molkereiwesen», in Handwörterbuch der Staatswissenschaften, 4. Aufl., Jena 1925, Bd. 6.

Anderegg, F.: «Allgemeine Geschichte der Milchwirtschaft», Zürich 1894.

Baechler, C.: «Die Milchindustrie der Schweiz», S.A. aus dem Schweiz. Landwirtschaftl. Zentralblatt, Zürich 1901.

Bretscher, H.: «Milchwirtschaft», in Handbuch der Schweiz. Volkswirtschaft, Bern 1939, Bd. 2.

Dorner, W.: «Die Vereinigten Staaten von Nordamerika», Eindrücke von einer Studienreise ..., Schaffhausen 1930.

Festgabe für E. Laur: «Forschungen auf dem Gebiete der Wirtschaftswissenschaften des Landbaues», Brugg 1937.

Festschrift: «50 Jahre schweizerische Milchwirtschaft 1887—1937», Hrgb. Schweiz. Milchwirtschaftl. Verein, Schaffhausen 1937.

— «Zur IX. Schweiz. Ausstellung für Landwirtschaft ...», Hrgb. Zentralverband Schweiz. Milchproduzenten, Bern 1925.

— «Zur Feier des 75jährigen Bestehens des Schweiz. Landw. Vereins», Bern 1938.

— Hrgb. vom Schweiz. Bauernverband zu seinem 25jährigen Jubiläum, Brugg 1922.

Furrer, A.: «Milchwirtschaft», in Volkswirtschafslexikon der Schweiz, Bern 1889, Bd. 2.

Gutzwiller, K.: «Die Milchverarbeitung in der Schweiz und der Handel mit Milcherzeugnissen», Schaffhausen 1923.

Herdi, E. P.: «Die Herstellung und Verwertung von Käse im griechisch-römischen Altertum», Diss. Bern 1918.

Hofer, H.: «Der Zusammenschluss in der schweizerischen Milchwirtschaft», Diss. Bern 1923.

Käch, J.: «Milchproduktion und Milchverwertung in der Schweiz 1926—1935», in Zeitschrift für Schweiz. Statistik und Volkswirtschaft, Jahrg. 1938.

Käseunion, Schweiz.: «25 Jahre Schweiz. Käseunion», Bern 1939.

Koestler, G.: «Ausschnitte aus der schweizerischen Milchwirtschaft», S.A. aus Mlk.Ztg., Hildesheim 1931.

Laur, E.: «Der Schweizerbauer, seine Heimat und sein Werk», Brugg 1939.

Luchsinger, Ch.: «Das Molkereigerät in den romanischen Alpendialekten der Schweiz», Diss. Zürich 1905.

Lustenberger, M.: «Die Organisation des schweizerischen Käsehandels seit 1914», Diss. Bern 1926.

Marbach, F.: «Ueber die Organisation der schweizerischen Milchwirtschaft», in «Solidarität», Zürich, Jahrg. 1939/1940.

Peter, A.: «Die Kriegsfolgen in der schweizerischen Milchwirtschaft», Mittlg. der Gesellschaft Schweiz. Landwirte 1921.

Preisbildungskommission des Eidg. Volkswirtschaftsdep.: «Die Organisationen der schweizerischen Milchwirtschaft», Veröffentlichung Nr. 22, Heft 4, Bern 1939.

Schatzmann, R.: «Die Milchwirtschaft im Kanton Bern», Aarau 1862.

Schneider, J.: «Die schweizerische Milchwirtschaft», Diss. Zürich 1916.

Wyssmann u. *Peter:* «Milchwirtschaft», Frauenfeld 1938.

Zentralverband Schweiz. Milchproduzenten: «Milchverbände, Käseunion, Schachtelkäseindustrie», Bern 1935.

II. Literatur zur Schachtelkäseindustrie

Butenschön, H.: «Die Herstellung von Schmelzkäse», Hildesheim 1931.

Dancila, Joan: «Schmelzkäsefabrikation in Rumänien», wissenschaftliche Berichte des XI. milchwirtschaftl. Weltkongresses in Berlin 1937, Bd. 3, Hildesheim 1937.

Dietrich, F. J. M.: «Die Schmelzkäserei und ihre Bedeutung in der modernen Milchindustrie», wissenschaftl. Berichte, Weltkongress, Berlin 1937.

Gratz, O.: «Die Technik der Schmelzkäseherstellung», Kempten (Bayern) 1931.

Gutzwiller, K.: «Ueber die schweizerische Schachtelkäseindustrie», in Festschrift zur IX. landwirtschaftl. Ausstellung in Bern 1925.

Kieferle, F.: «Wissenswertes über Konservenkäse», in Festschrift für die Wanderausstellung der D.L.G., Südd.Mlk.Ztg. 1929.

Kieferle u. *Umbrecht:* «Die Schmelzkäseindustrie», Kempten 1939.

Koestler, G.: «Die Qualitätsbestrebungen in der Schachtelkäseindustrie und ihr gesetzlicher Schutz», Vortrag, Schweiz. Verein Analytischer Chemiker, Glarus 1935.

König, O.: «Les fromages en boîtes», Revue économique franco-suisse, Paris, Jahrg. 1938.

Mezger u. *Umbrecht:* «Schmelzkäse», Kempten (Allgäu) 1930.

Mosimann, W.: «Die Schachtelkäseindustrie», in Festschrift «50 Jahre schweizerische Milchwirtschaft», Schaffhausen 1937.

Ottiker, A.: «Die Herstellung von Schachtel- und Konservenkäse», Bern 1927.

Robinson, S. K.: «The pasteurisation of cheese», Proceedings of the World's Dairy Congress, Washington 1923.

Savini, Elia: «La fabrication, le commerce et l'uniformisation des méthodes d'analyse des fromages fondus», wissenschaftl. Berichte, Weltkongress, Berlin 1937.

Winsauer, Karl: «Internationale Regelung der Herstellung und des Handels von Schmelzkäse», wissenschaftl. Berichte, Weltkongress, Berlin 1937.
Wyssmann u. *Peter:* «Die Schachtelkäseindustrie», in «Milchwirtschaft», Frauenfeld 1938.

Spezielle Literaturangaben zu chemisch technischen Fragen der Schachtelkäsefabrikation siehe Literaturverzeichnis bei *Gratz* O., S. 168 ff. und *Kieferle u. Umbrecht,* S. 195 ff. u. a.

Verschiedenes

Frey, Max: «Theorien des Industriestandortes», Diss. Zürich 1934.
Gagg, Marg.: «Die Frau in der schweizerischen Industrie», Zürich 1928.
Müller, J.: «Die Löhne im Verbandsgebiet des VHTL», in «Rote Revue», Nr. 7, 1937.
Ragaz, Christine: «Die Frau in der schweizerischen Gewerkschaftsbewegung», Diss. Zürich 1933.
Schenk, K.: «Lebensvorgänge und Lebensmittel», Meiringen 1928.
Stüssi, D.: «Die Standardisierung milchwirtschaftlicher Erzeugnisse in der Schweiz», Diss. Bern 1932.
Weber, A.: «Ueber den Standort der Industrien», I. Teil, Tübingen 1909.

III. Literatur zur SESK (Kartelliteratur)

Amonn, A.: «Grundzüge der Volkswohlstandslehre», I. Teil, Jena 1926.
Böhm, F.: «Wettbewerb und Monopolkampf», Berlin 1933.
Brunner, H. P.: «Zwangskartelle», Zürich/Berlin 1937.
Egner, E.: «Der Sinn des Monopols», Berlin 1931.
Erni, H.: «Die Eignung der Schweiz zur Kartell- und Trustbildung», Schweiz. Ztschr. für Betriebswirtschaft und Arbeitsgestaltung, Jahrg. 1929, Heft 17.
Feldmann, M.: «Kartelle, Trusts und Monopole im Verhältnis zur Handels- und Gewerbefreiheit», Basel 1931.
Fretz, M.: «Die Wechselbeziehungen zwischen der modernen Kartellbewegung und der herrschenden Schutzzollpolitik», Diss. Bern 1923.
Freuler, A.: «Ueber Kartelle und Trusts», Basel 1930.
Gruntzel, J.: «Die wirtschaftliche Konzentration», Wien 1928.
Grischott, G.: «Die Entwicklung des Kartellrechts in der Schweiz», Zürich 1932.
Gysin, A.: «Ein Kartell- und Trustgesetz für die Schweiz», S.A. aus der Gewerkschaftl. Rundschau, 1936.
Haussmann, F.: «Konzerne und Kartelle im Zeichen der Wirtschaftsienkung», Zürich/Leipzig 1938.
— «Die wirtschaftliche Konzentration an ihrer Schicksalwende», Basel 1940.
Hug, W.: «Kartell- und Konzernrecht», in Handbuch der Schweiz. Volkswirtschaft, Bd. 2, Bern 1939.
Jaccard, R.: «Les Syndicats industriels en Suisse», Lausanne 1925.
Kleinwächter, F.: «Die Kartelle», Innsbruck 1883.
Liefmann, R.: «Kartelle, Konzerne und Trusts», 8. Aufl., Stuttgart 1930.

Marbach, Fr.: «Kartelle, Trusts und Sozialwirtschaft», Bern 1932.
— «Ueber das Kartell und die Kartellierung in der Schweiz», Bern 1937.
— «Kartelle und kartellartige Organisationen», in Handbuch der Schweiz. Volkswirtschaft, Bd. 2, Bern 1939.
— «Das Konditionenkartell», in «Schweiz. Wirtschaftsfragen», Festgabe für Fr. Mangold, Basel 1941.
Nägeli, Ed.: «Die Doppelgesellschaft nach deutschem und schweizerischem Recht», 3 Bde., Zürich/Berlin 1936.
Passow, R.: «Kartelle», Jena 1930.
Pauli, W.: «Die Verwertung der landwirtschaftlichen Produktion und die Bestrebungen zur Standardisierung der Erzeugnisse», Bern 1929.
Preisbildungskommission des Eidg. Volkswirtschaftsdep.: «Kartelle und kartellartige Abmachungen in der schweiz. Wirtschaft», Heft 1 ff., Bern 1937.
— «Zementerzeugung und Zementhandel in der Schweiz», Veröffentlichung Nr. 4, Bern 1929.
Schiff, Ab.: «Untersuchung über Beziehungen zwischen Planwirtschaft und Kartell», Diss. Basel 1936.
Seiler, K.: «Verbände nach schweizerischem Vereins- und Genossenschaftsrecht», Diss. Zürich 1937.
Steiger, J.: «Trusts und Kartelle im Ausland und in der Schweiz», Zürich 1907.
Tapernoux, B.: «Les cartels», Diss. Lausanne 1929.
Utsch, O.: «Kartelle und Arbeiter», Berlin 1911.
Zoelly, Ch.: «Die rechtliche Behandlung der Kartelle in der Schweiz», Diss. Zürich 1917.

IV. Handwörterbücher und Sammelwerke

Handbuch der Schweiz. Volkswirtschaft, 2 Bde., Bern 1939.
Handwörterbuch der Staatswissenschaften, 4. Aufl., Jena 1925.
Volkswirtschaftslexikon der Schweiz, Hrgb. A. Furrer, Bern 1889.
Handbuch der Schweiz. Wirtschaft, Hrgb. Katz-Foerstner, Basel 1933.
Volkswirtschaft, Arbeitsrecht und Sozialversicherung der Schweiz, Hrgb. Eidg. Volkswirtschaftsdep., 2 Bde., Einsiedeln 1925.
Wirtschaftsfragen industrieller Unternehmungen, eine Sammlung von 5 Vorträgen, in Schweiz. Schriften für rationelles Wirtschaften, Heft 7, 1928.
Bericht über Handel und Industrie der Schweiz, erstattet vom Vorort des Schweiz. Handels- und Industrievereins, Zürich, Jahrg. 1920 ff.
Landwirtschaftliches Jahrbuch der Schweiz, Hrgb. Eidg. Volkswirtschaftsdep.
Bericht über den internationalen Markt für Milch und Molkereiprodukte, Hrgb. Preisberichtstelle des Schweiz. Bauernverbandes, Jahrg. 1921 ff.
Schweizerischer Käserei- und Molkereikalender, Bern, Jahrg. 1916 ff.
Wissenschaftliche Berichte des XI. milchwirtschaftlichen Weltkongresses in Berlin 1937, Hildesheim 1937.
Vorschriften des Bundes über die Arbeit in den Fabriken, Hrgb. Schweiz. Bundeskanzlei, Bern 1919.

Führer durch die obligatorische Unfallversicherung, Hrgb. Schweiz. Unfallversicherungsanstalt 1938.

V. Quellenmaterial

Jahresberichte der SESK 1934 ff.
Jahresberichte der Schweiz. Käseunion 1937 ff.
VHTL-Tätigkeitsberichte 1936 ff.
Statuten der SESK.
Vereinbarung zwischen der Schweiz. Käseunion und der SESK.
Regulativ über die Qualitätsanforderungen und Kontrollmassnahmen der SESK.
Verkaufsregulativ der SESK.
Schiedsgerichtsordnung der SESK.
Untersuchungsberichte der SESK über die Lage für den Export von Schweizerschachtelkäse 1937.
Weiteres Aktenmaterial der SESK.
Bericht der VSKE zum Studium vermehrter Exportmöglichkeiten, 1936.
Schweiz. Milchwirtschaftskonferenz, Bern 28./29. März 1935, Diskussionsgrundlagen und Verhandlungsberichte.

VI. Gesetze und Verordnungen

Bundesgesetz betr. den Verkehr mit Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen vom 8. Dezember 1905.
Verordnung über den Verkehr mit Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen vom 23. Februar 1926, 22. Juli 1930 und 26. Mai 1936.
Bundesratsbeschluss über die Kontrolle der Käseausfuhr vom 17. Nov. 1936.
Bundesgesetz betr. die Arbeit in den Fabriken vom 18. Juni 1914.
Bundesgesetz betr. die Arbeitszeit in den Fabriken vom 27. Juni 1919.
Verordnung über den Vollzug der Bundesgesetze betr. die Arbeit in den Fabriken vom 3. Oktober 1919.
Bundesgesetz über die Kranken- und Unfallversicherung vom 13. Juni 1911. Ergänzungsgesetz dazu vom 18. Juni 1915.

VII. Statistiken

Statistische Quellenwerke der Schweiz: «Die Landwirtschafsbetriebe in der Schweiz», Heft 31 u. 36, Bern 1933.
Milchstatistik der Schweiz, Hrgb. Schweiz. Milchkommission.
Schweiz. Fabrikstatistik 1923, 1929 und 1937, Hrgb. Eidg. Statist. Amt, Bern.
Jahresstatistik des Aussenhandels der Schweiz, Jahrg. 1920 ff.

VIII. Zeitschriften und Zeitungen

Mitteilungen des Schweiz. Bauernsekretariates:
Nr. 81: «Die genossenschaftliche Milchverwertung und Milchverarbeitung in der Schweiz», Brugg 1925.

Nr. 120: «Zeitgemässe Produktionsorientierung der schweizerischen Landwirtschaft», Brugg 1938.
Zeitschrift für Schweiz. Statistik und Volkswirtschaft.
«Die Volkswirtschaft», Hrgb. Eidg. Volkswirtschaftsdepartement.
Zeitschrift des Bernischen Juristenvereins.
Schweiz. Juristenzeitung.
Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene, Hrgb. Eidg. Gesundheitsamt.
Schweiz. Milchzeitung.
Schweiz. Zentralblatt für Milchwirtschaft.
Süddeutsche Molkereizeitung.
Schweiz. Handelsamtsblatt.
Neue Zürcher Zeitung.
Der Bund.